В. С. Кравець

Страви з картоплі





В. С. Кравець

Страви з картоплі

Київ
«Час»
1991

ББК 36.992
К77

В практическом справочном пособии даются рекомендации по приготовлению и хранению кулинарных изделий из картофеля. Представлены такие разделы, как сервис в домашних условиях, советы кулинарам. В книге — более 600 рецептов разнообразных картофельных блюд. В приложении приведены рецепты соков и напитков, которые можно подавать к картофельным блюдам и на десерт. Издание иллюстрировано цветными фото.

На широкий круг читателей.

Завідуюча редакцією **В. С. Радько**
Редактор **А. В. Косюк**

Частину коштів від реалізації цієї книги буде передано у Фонд розвитку вітчизняного книговидання імені І. Д. Ситіна.

Кравець В. С.
К77 Страви з картоплі.— К.: Час, 1991. 304 с., 16 арк. іл.: іл.— (В обкл.): 12 крб., 160 000 пр.
ISBN 5-88520-069-6

У практичному довідковому посібнику наведено рекомендації по приготуванню та зберіганню кулінарних виробів з картоплі. Представлені такі розділи, як сервіс в домашніх умовах, поради кулінарам. До книги увійшло понад 600 рецептів різноманітних картопляних страв. У додатку наведено рецепти соків та напоїв, які можна подавати до картопляних страв та на десерт. Видання ілюстровано кольоровими фото.

На широке коло читачів.

К $\frac{3404000000-9185}{М212(04)-91}$ 001—91 **ББК 36.992**

ISBN 5-88520-069-6

Передмова



Картопля — найважливіша овочева культура. Вона є одним з основних джерел вітамінів, і передусім вітаміну С. Особливо багаті на нього свіжозібрані бульби; після двомісячного зберігання кількість вітаміну С зменшується майже вдвічі. Бульби картоплі містять крохмаль, цукор, білок, мінеральні солі, тому картоплю називають другим хлібом. За умов тривалого зберігання та при промерзанні частина крохмалю розкладається на цукри, і картопля набуває неприємного солодкуватого смаку. При зберіганні бульб на світлі вони зеленіють, і в них утворюється отруйна речовина — соланін.

Батьківщина картоплі — Південна Америка; там і нині вона росте у дикому стані. Стародавні індіанці почали культивувати картоплю близько 14 тис. років тому. В другій половині XVI століття її завезли в Італію іспанці; звідти бульби картоплі поширилися по різних країнах. У Росію картоплю завіз Петро I у першій половині XVIII століття; він звелів розіслати її по всій країні і всіляко сприяти її розведенню. Населення поставилося до цього вороже, бо спочатку вживало в їжу молоді недоспілі бульби, не знаючи проте, що вони через вміст соланіну гіркуваті на присмак, часто викликали загальне отруєння організму. Отож помилково вважалося, нібито картопля отруйна. Минуло майже сто років, поки картоплю почали культивувати у промислових масштабах.

Картопля — цінний продукт харчування. Тепер у всі пори року вона на нашому столі як продукт номер один. Сотні смачних і поживних страв можна приготувати з цього розповсюдженого і незамінного коренеплода. Бульба корисна і смачна у будь-якому вигляді: її варять і печуть у шкірці (мундирі) або очищеною,

смажать, готують різноманітні перші, другі та солодкі страви. Її можна також спочатку зварити, а потім запекти, або злегка обсмажити, потім тушкувати і т. д. Картопля втрачає менше мінеральних речовин, мікроелементів, вітамінів, якщо її запікати або варити в мундирі. Щоб запобігти втратам харчової цінності, слід пам'ятати основні правила приготування: не тримати очищену картоплю довго у воді або на повітрі, не варити у мідному або жерстяному посуді, при варінні не наливати забагато води; слід неодмінно накривати каструлю кришкою. Дотримуючись цих правил, можна зберегти до 80 % вітаміну С.

Широке застосування має картопля у сільському господарстві. Картопляні бульби протягом цілого року є цінним кормом для худоби, птиці, свиней.

Бульби картоплі — не тільки важливий харчовий та кормовий продукт, їх широко використовують у різноманітних галузях промисловості для виробництва крохмалю, спирту, молочної кислоти, ацетону.

З давнини у Росії були відомі цілющі властивості картоплі. Вона застосовується при опіках, екземі, лікуванні катару верхніх дихальних шляхів, гастритів, виразкової хвороби, головних болів та ін. Також важливе значення має картопля у дієтичному харчуванні. Це основне джерело калію, який відіграє велику роль у нормалізації водного обміну та підтриманні нормальної роботи серця.

Картоплю широко застосовують і в косметиці. Наприклад, з вареної бульби, змішаної з молоком та яєчним жовтком, можна зробити поживну маску для обличчя. Дуже добре лікувати червону злущену шкіру на руках за допомогою ванночок з картопляного клейстеру.

Однак найширше застосовується картопля, як уже мовилося, у кулінарії. Відомо майже 1000 страв, які можна приготувати з неї.

У цій книзі вміщено понад 600 рецептів страв, де одним з компонентів є картопля. Це салати і закуски, перші, другі та солодкі страви.

У додатку наведено рецепти соків та напоїв, які можна подавати до картопляних страв та на десерт.

Салаты и закуски



Салати — це джерело вітамінів, мінеральних солей та органічних кислот. Вони поліпшують апетит: гострі подають на обід, не дуже гострі — на сніданок та вечерю.

Для приготування різноманітних салатів використовується здебільшого відварена картопля. Салати можна готувати протягом цілого року, використовуючи картоплю й овочі кожного сезону з додаванням м'яса та риби. До складу салатів неодмінно входить зелень: кріп, петрушка, селера, зелень салата, зелена цибуля. Заправити салат можна олією, сметаною, майонезом або сумішшю майонезу зі сметаною. У сметану можна додати натертий і злегка підсолений хрін; можна також приготувати салатну заправку — суміш олії, оцту, солі, цукру, гірчиці та меленого чорного перцю. Салати прикрашають тими продуктами, з яких вони приготовлені. Розкладати їх слід симетрично або у вигляді малюнків та узорів різного забарвлення з додаванням листків зеленої салати, гілочок селери, петрушки чи кропу. Вінегрет та салати готують тільки з охолоджених продуктів.

Салат з картоплі

Сиру картоплю нарізати тонкою соломкою, відварити у підсоленій воді, відкинути на друшляк. Ріпчасту цибулю нарізати півкільцями, спасерувати на олії і змішати її з охолодженою відвареною картоплею. Салат заправити олією, чорним меленим перцем, сіллю та товченим часником. Цей салат можна подати і гарячим.

*Картопля — 3 шт., цибуля — 1 шт., олія — 2 ст. ложки, чорний мелений перець, часник — 1 зубок, сіль.**

Салат із зеленою цибулею

Відварену картоплю нарізати тонкими скибочками, додати шатковану зелену цибулю, полити салатною заправкою, додати сіль, перець і перемішати. Блюдо викласти листками зеленої салати, на них покласти підготовлений салат, посипати нарізаними кропом та петрушкою.

Картопля — 3 шт., зелена цибуля (шаткована) — 2 ст. ложки, салатна заправка — 2 ст. ложки, зелена салата, кріп, петрушка, сіль.

Салат весняний

Листя зеленої салати старанно промити, просушити, нарізати великими шматками і викласти у вигляді гірки в салатник. Відварені молоду картоплю й моркву, свіжі огірки та редиску нарізати кружальцями і викласти їх навколо зеленої салати. У центр гірки покласти кружальця крутого яйця. Приготувати

* Рецептуру складено в основному з розрахунку на 4 порції.

соус зі сметани, оцту, цукрової пудри і подати окремо. Перед подаванням салат трохи присолити і посипати зеленою цибулею.
Картопля — 4 шт., яйце — 1 шт., зелена салата — 1 головка, редис — 4 шт., морква — 0,5 шт., огірки — 0,5 шт., зелена цибуля (шаткована) — 1 ст. ложка, сметана — 2 ст. ложки, цукрова пудра, оцет та сіль — за смаком.

Салат літній

Відварену молоду картоплю, свіжі помідори та огірки нарізати тонкими скибочками, додати шатковану зелену цибулю, сіль, перець і змішати. Викласти в салатник, полити сметаною, прикрасити часточками крутих яєць, посипати зеленню кропу та петрушки.
Картопля — 4 шт., помідори — 1 шт., огірки — 0,5 шт., яйце — 1 шт., зелена цибуля (шаткована) — 1 ст. ложка, сметана — 2 ст. ложки, перець, зелень кропу та петрушки, сіль.

Салат зимовий

Відварену картоплю нарізати кубиками, додати зелений горошок, квашену капусту, шатковану півкільцями ріпчасту цибулю, заправити сметаною. Викласти в салатник, прикрасити часточками крутих яєць, солоними огірками, нарізаними фігурно.
Картопля — 2 шт., зелений горошок — 2 ст. ложки, капуста — 0,5 склянки, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., сметана — 2 ст. ложки, яйце — 1 шт., солоні огірки — 1 шт., сіль.

Салат картопляний з буряком

Відварені картоплю, буряк, моркву, свіжі огірки нарізати тонкими скибочками, додати шатковані зелену цибулю, зелень петрушки та кропу, січений жовток крутого яйця, сіль, перець, заправити майонезом і змішати. Викласти в салатник у вигляді гірки, посипати січеним білком крутого яйця та зеленою цибулею.
Картопля — 2 шт., буряк — 1 шт., морква — 0,5 шт., яйце — 1,5 шт., огірки — 0,5 шт., зелена цибуля — 2 ст. ложки, майонез — 2 ст. ложки, перець, зелень петрушки та кропу, сіль.

Салат овочевий

Гарбуз обчистити, вибрати насіння, нарізати тонкими скибками, збризнути маслом і запікати в духовці протягом 10—15 хвилин. Картоплю, зварену в мундирі, обчистити і нарізати тонкими скибочками. Білокачанну капусту нашаткувати соломкою, додати сіль і кмин і потушкувати у власному соку 5—10 хвилин. Підготовлені продукти скласти у салатник шарами: спочатку гарбуз, потім капусту, нарізати скибочками свіжі помідори та картоплю, шатковану соломкою цибулю, заправити олією і посипати січеною зеленню кропу та петрушки.
Картопля — 2 шт., гарбуз — 150 г, капуста — 100 г, помідори — 1 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., олія — 2 ст. ложки, зелень (січена) — 1 ст. ложка, кмин, сіль.

Салат овочевий з солоними огірками

Картоплю та буряк спекти в духовці, обчистити і нарізати скибочками. Потім додати подрібнені огірки, цибулю та зелень, нарізані тонкими скибочками яблука, змішати, посолити, заправити олією та оцтом.

Картопля — 2 шт., огірки (солоні) — 2 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., яблука — 1 шт., буряк (невеликий) — 1 шт., олія — 2 ст. ложки, зелень петрушки — 1 ст. ложка, оцет, сіль.

Салат з буряком

Картоплю відварити, буряк спекти. Обчистити їх, нарізати дрібними кубиками і змішати з відвареною квасолею та нарізаним кільцями перцем. Потім посолити, полити салатною заправкою, прикрасити тонкими кільцями перцю та січеною зеленню.

Картопля — 3 шт., буряк (невеликий) — 1 шт., квасоля (біла) — 1 ст. ложка, солодкий болгарський перець — 1 шт., олія — 2 ст. ложки, оцет, зелень петрушки, сіль.

Салат з цвітною капустою

Цвітну капусту відварити у підсоленій воді, розділити на часточки, охолодити. Нарізати скибочками відварену картоплю, свіжі огірки, помідори, редиску, нашаткувати великими шматками листки салати. Підготовлені овочі викласти букетиками в салатник, прикрасити часточками крутого яйця, зеленню. Сметану подати окремо або полити салатною заправкою.

Картопля — 2 шт., редиска — 5 шт., листки зеленої салати — 5 шт., цвітна капуста — 0,5 головки, огірки — 0,5 шт., помідори — 1 шт., яйце — 1 шт., сметана — 3 ст. ложки або салатна заправка, сіль.

Салат картопляний з чорною редькою

Редьку, моркву, білокачанну капусту нашаткувати соломкою, перетерти з сіллю, додати яблука, попередньо видаливши шкірку та насіння, цибулю-пір, відварену картоплю (все нарізане соломкою), чорний мелений перець і заправити майонезом. Викласти в салатник і прикрасити зеленню петрушки.

Картопля — 2 шт., редька — 0,5 шт., морква — 0,3 шт., капуста — 100 г, яблука — 0,5 шт., цибуля-пір — 25 г, майонез — 2 ст. ложки, перець, зелень, сіль.

Салат з червонокачанною капустою

Відварену картоплю нарізати кубиками, змішати з дрібно нарізаною зеленню петрушки, сіллю, перцем. Викласти плоско в салатник. Перетерти з сіллю та цукром (до виділення соку) нарізану тонкою соломкою капусту, заправити олією та оцтом. Викласти у вигляді гірки на підготовлену картоплю в салатник, прикрасити часточками крутого яйця та зеленню петрушки.

Картопля — 2 шт., капуста — 200 г, олія — 2 ст. ложки, яйце — 1 шт., оцет за смаком,

зелень петрушки, чорний мелений перець, сіль.

Салат з зеленим горошком

Відварені картоплю та квашені яблука нарізати тонкими скибочками, додати зелений горошок, заправити майонезом, посолити, викласти в салатник, прикрасити зеленню й охолодити.
Картопля — 2 шт., яблука — 1 шт., горошок — 2 ст. ложки, майонез — 2 ст. ложки, зелень, сіль.

Салат польський

Відварені картоплю та спаржу нарізати дрібними кубиками, нашаткувати зелену цибулю, заправити соусом. Для приготування його закип'ятити сметану, ввести підсушене борошно, помішуючи, довести до кипіння. Коли трохи охолоне, додати сіль, оцет, гірчицю, цукор, сирий жовток, перемішати до однорідної маси й охолодити. Салат викласти на блюдо і прикрасити зеленню петрушки та селери.
Картопля — 2 шт., спаржа — 200 г, зелена цибуля — 50 г, сметана — 150 г, борошно — 1 ч. ложка, жовток — 1 шт.. цукор, гірчиця та оцет за смаком, зелень петрушки та селери, сіль.

Салат картопляний з болгарським перцем

Відварену картоплю нарізати соломкою, капусту перетерти з сіллю, полити салатною заправкою, перемішати і викласти в салатник у вигляді гірки, прикрасивши зеленню петрушки.
Картопля — 2 шт., перець — 2 шт., капуста білокачанна — 100 г, салатна заправка, зелень, сіль.

Салат новорічний

Овочі нарізати кубиками, яблуко подрібнити на крупній терці, додати шатковану зелену цибулю, зелений горошок, сіль, цукор. Заправити майонезом і рівно викласти у плоский салатник. Круті яйця розрізати навпіл, тертими жовтками посипати салат, а білки викласти половинками розрізом донизу так, щоб вони відповідали цифрам на годиннику. Потім із соломки консервованого червоного болгарського перцю викласти римські цифри на білки яєць. Так само з перцю зробити стрілки годинника і поставити «за п'ять хвилин дванадцята». Краї салатника обсипати січеною зеленою цибулею і обкласти дрібними консервованими помідорами.



Картопля — 3 шт., морква — 1 шт., яблуко — 1 шт., огірки солоні — 3 шт., зелений горошок — 2 ст. ложки, зелена цибуля — 300 г, майонез — 0,5 банки, яйце — 6 шт., перець — 1 шт., помідори, цукор за смаком, сіль.

Огірки, фаршировані салатом з картоплі

Картоплю відварити, дрібно порізати, круті яйця посікти, зелену цибулю нашаткувати, все змішати, заправити майонезом. Свіжі огірки розрізати уздовж, вибрати спеціальною виїмкою або ложечкою серцевину, наповнити приготовленим фаршем, викласти на вистелену зеленою салатою плоску тарілку або блюдо, посипати січеною зеленню.
Картопля — 3 шт., яйце — 1,5 шт., цибуля — 40 г, майонез — 1,5 ст. ложки, огірки свіжі або консервовані — 3 шт., листки салати, зелень, сіль.

Закуска картопляна

Картоплю відварити у підсоленій воді (для цієї страви картоплю краще готувати на парі), відцідити і старанно розім'яти. Печений болгарський перець очистити від шкірки та насіння, дрібно посікти, часник потовкти. Змішати з підготовленою картоплею, додати сіль, перець, оцет, олію, викласти в салатник, обкласти кільцями ріпчастої цибулі та гілочками зелені петрушки або селери.
Картопля — 8 шт., перець — 2 шт., часник — 1 зубок, олія — 2,5 ст. ложки, цибуля ріпчаста — 0,5 шт., мелений перець — (червоний або чорний), оцет, сіль за смаком.

Салат закусочний

Відварену картоплю нарізати дрібними кубиками, так само нарізати охолоджене солоне сало та огірки. Додати ріпчасту цибулю, підсмажену на олії, сіль, перець, товчений часник, всі продукти змішати, викласти на блюдо, прикрасивши зеленню.
Картопля — 3 шт., сало — 60 г, огірки солоні — 1 шт., цибуля ріпчаста — 1 шт. (маленька), олія — 1 ч. ложка, часник — 1 зубок, чорний мелений перець, зелень, сіль.

Салат лісника

Сухі гриби залити холодною водою на 4 години, потім добре помити, видалити ножем забруднені частини і відварити у воді, в якій їх замочували. Відварити картоплю в мундирі, охолодити. Гриби нарізати соломкою, круті яйця посікти, картоплю подрібнити, нашаткувати соломкою відварене куряче м'ясо, все з'єднати, заправити майонезом, перемішати і викласти в салатник. Прикрасити зеленню та відвареними цілими маленькими грибами.
Картопля — 2 шт., сухі гриби — 6 шт., куряче м'ясо — 100 г, яйце — 1 шт., майонез — 2 ст. ложки, зелень, сіль.

Салат картопляний з яблуками

Корінь селери обчистити, нарізати соломкою. Свіжі яблука

(без шкірки і насіння) та відварену картоплю нарізати скибочками. Перемішати, додати шаткований крупною лапшею зелений салат, заправити сметаною або салатною заправкою. Прикрасити зеленню петрушки або селери.

Картопля — 2 шт., селера (корінь) — 0,4 шт., яблука — 0,5 шт., зелена салата — 5 листків, сметана — 2 ст. ложки або салатна заправка, зелень, сіль.

Салат картопляний з селерою

Відварену картоплю, круті яйця, ріпчасту цибулю, свіжі помідори нарізати кружечками, додати тонко нарізану селеру, сіль, змішати і полити заправкою з маслинової олії та оцту. Прикрасити зеленню селери.

Картопля — 2 шт., яйце — 1 шт., ріпчаста цибуля — 0,5 шт., помідори — 1 шт., селера (корінь) — 0,5 шт., маслинова олія — 2 ст. ложки, оцет — 1 ч. ложка, зелень, сіль.

Салат картопляний з білою квасолею

Картоплю відварити в мундирі. Попередньо замочити квасолю в холодній воді на 5—6 годин, відварити без солі. Солоні огірки та картоплю нарізати кубиками, з'єднати з відвареною квасолею, товченим часником і полити салатною заправкою. Перемішати і викласти в салатник, посипавши зеленню кропу та петрушки.

Картопля — 2 шт., квасоля — 2 ст. ложки, огірки — 3 шт., часник, салатна заправка за смаком, зелень, сіль.

Салат із зеленої стручкової квасолі

Зелену стручкову квасолю відварити у підсоленій воді, процідити, охолодити. Відварити у мундирі дрібну молоду картоплю, обчистити, охолодити, додати нарізану шматочками квасолю, подрібнені свіжі огірки та зелену цибулю. Заправити сметаною, перемішати, викласти в салатник, прикрасити часточками крутих яєць та гілочками зелені петрушки.

Молода картопля — 200 г, квасоля — 150 г, огірки — 1 шт., зелена цибуля — 50 г, сметана — 2 ст. ложки, яйце — 1 шт., зелень, сіль.

Салат картопляний з цибулею

I варіант. Картоплю відварити в мундирі, обчистити і нарізати кубиками. Потім скласти в салатник, додати шатковану кільцями цибулю, приправити перцем, сіллю та цукром, залити майонезом і витримати на холоді 10—15 хвилин.

Картопля — 3 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., майонез — 2 ст. ложки, чорний мелений перець, цукор, сіль.

II варіант. Картоплю відварити в мундирі, обчистити і нарізати кубиками. Потім змішати з подрібненими цибулею та огірком, заправити олією.

Картопля — 3 шт., зелена цибуля (шаткована) — 0,5 склянки, солоні огірки — 2 шт., олія — 2 ст. ложки, сіль.

III варіант. Картоплю відварити в мундирі, обчистити і нарізати кубиками. Потім змі-

шати з подрібненими крутими яйцями та цибулею, заправити оцтом, олією, посолити. Можна додати свіжу зелень. Салат смачний із свіжозвареної, теплої картоплі.
Картопля — 3 шт., яйце — 2 шт., зелена цибуля (січена) — 0,5 склянки, оцет — 1 ст. ложка, олія — 2 ст. ложки, сіль.

Салат «Грибок»

Сиру картоплю обчистити, надати форми ніжки гриба, відварити у підсоленій воді, охолодити і поставити потовщеним кінцем на блюдо. Покласти зрізані верхівки помідорів зверху на тонкі кінці картоплі. З паперового конвертика нанести на помідори цяточки з вершкового масла. Зелену цибулю нашаткувати, круті яйця посікти, змішати зі сметаною і обкласти навколо «грибків». Салат прикрасити кружальцями огірків і зеленню кропу та петрушки.
Картопля (невелика) — 6 шт., помідори — 2 шт., вершкове масло — 1 ч. ложка, зелена цибуля — 150 г, яйце — 3 шт., сметана — 2 ст. ложки, свіжі огірки — 1 шт., зелень, сіль.

Салат «Незабудка»

Відварені картоплю, буряк та моркву обчистити і нарізати скибочками. Потім додати ріпчасту цибулю, шатковану соломкою, квашену капусту, журавлину, брусниці, заправити олією. Все змішати, викласти у вигляді гірки в салатник, а на вершечок увіткнути пучечок зеленої петрушки.
Картопля — 2 шт., буряк (маленький) — 1 шт., морква — 0,5 шт., ріпчаста цибуля — 0,5 шт., квашена капуста — 0,5 склянки, олія — 2 ст. ложки, журавлина — 1 ч. ложка, брусниці — 1 ст. ложка, зелень, сіль.

Салат картопляний з морською капустою

Ріпчасту цибулю нашаткувати, нарізати відварені картоплю та морську капусту, а також солодкий перець соломкою, додати квашену капусту, сіль, перець, заправити олією. Добре перемішати, викласти в салатник і посипати зеленню петрушки або кропу.
Картопля — 2 шт., цибуля — 0,5 шт., морська капуста — 150 г, солодкий перець — 0,5 шт., квашена капуста — 1 ст. ложка, олія — 2 ст. ложки, чорний мелений перець, зелень, сіль.

Яйця під майонезом

Відварену морську капусту дрібно посікти або пропустити крізь м'ясорубку, додати варені моркву і картоплю, солоні огірки, нарізані тонкими скибочками. Заправити майонезом (можна половину цих продуктів заправити соусом «Південний»), викласти в салатник, а зверху покласти половинки крутих яєць і залити майонезом. Прикрасити гілочками зелені.
Картопля — 2 шт., морська капуста — 150 г, морква — 1 шт., огірки — 2 шт., майонез для заправлення — 1,5 ст. ложки, майонез для заливання — 1 ст. ложка, яйце — 3 шт., зелень, сіль.

Салат з грибами

Білокачанну капусту тонко нашаткувати, перетерти з сіллю та цукром. Відварені шампіньйони нарізати дрібною соломкою. Відварену картоплю в мундирі обчистити, нарізати брусочками. Дно салатника застелити листками зеленої салати, викласти на неї підготовлені продукти, полити салатною заправкою і прикрасити маленькими відвареними шампіньйонами та гілочками зелені.

Картопля — 2 шт., капуста — 100 г, гриби — 150 г, салатна заправка — 2 ст. ложки, цукор, зелена салата — 5 листків, зелень петрушки, сіль.

Картопля з маринованими грибами

Солоні огірки та мариновані гриби нарізати скибочками. Ріпчасту цибулю і свіжу білокачанну капусту тонко нашаткувати, а відварену картоплю нарізати брусочками. Потім усе змішати з цукром і залишити на кілька хвилин. Заправити олією, перемішати, викласти в салатник і прикрасити зеленню.

Картопля — 2 шт., солоні огірки — 1 шт., мариновані гриби — 150 г, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., капуста — 100 г, олія — 2 ст. ложки, цукор, зелень, сіль.

Салат «Кодру» (молдавська кухня)

Свіжі огірки, помідори, солодкий перець, ріпчасту цибулю, відварені картоплю та гриби нарізати дрібними кубиками, додати сіль, перемішати, заправити маслиновою або соняшниковою олією, викласти в салатник і прикрасити крутим яйцем (жовток обережно вийняти і покласти в центрі салату, а білок нарізати тонкими смужками і викласти навколо жовтка подібно до пелюсток ромашки), з боків викласти зелені гілочки.

Картопля — 1,5 шт., свіжі огірки — 1 шт., перець — 0,5 шт., помідори — 1 шт., свіжі гриби — 150 г, олія маслинова або соняшникова — 2 ст. ложки, яйце — 1 шт., зелень, сіль.

Салат з лисичок

Підготовлені свіжі лисички відварити у підсоленій воді, відвар злити, гриби посікти ножем. Картоплю нарізати кубиками, відварити в підсоленій воді, додати обсмажену нашатковану ріпчасту цибулю, круте січене яйце, подрібнені лисички, сіль, січену зелень. Заправити сметаною, викласти в салатник і прикрасити помідорами, цілими лисичками та зеленню.

Картопля — 1 шт., лисички — 300 г, яйце — 2 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., олія — 1 ст. ложка, помідори — 1 шт., сметана — 2 ст. ложки, зелень, сіль.

Салат з грибів та картоплі

Картоплю відварити в мундирі, обчистити і нарізати кубиками, Свіжі гриби нашаткувати скибочками, відварити і відкинути на друшляк. Потім змішати їх з картоплею, приправити сіллю, перцем та олією або майонезом.

Картопля — 3 шт., свіжі гриби (січені) — 3 ст. ложки, олія

або майонез — 2 ст. ложки, чорний мелений перець, сіль.

Салат з шампіньйонів та яєць

Відварену картоплю нарізати скибочками, шампіньйони відварити в підсоленій воді, охолодити і нарізати скибочками. Круті яйця нарізати кубиками, змішати з грибами та картоплею, заправити оцтом та олією, посипати зеленню.
Картопля — 1,5 шт., шампіньйони (січені) — 2 склянки, яйце — 2 шт., олія — 2 ст. ложки, оцет — 1,5 ст. ложки, зелень петрушки або кропу (січена) — 1 ст. ложка, сіль.

Салат грибний з картоплею

Гриби, відварену картоплю, круті яйця, цибулю, огірок, помідори нарізати і змішати з зеленим горошком, залити сметаною, в яку додати сіль, цукор та гірчицю, прикрасити часточками крутих яєць, тонкими скибочками помідора, гілочками зелені петрушки та кропу.
Гриби солоні або відварені свіжі — 1 склянка, картопля — 1 шт., яйце — 1 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., свіжі огірки — 1 шт., помідори — 1 шт., горошок зелений консервований — 1 ст. ложка, сметана — 3 ст. ложки, цукор, гірчиця, зелень, сіль.

Салат «Закарпатський»

Відварені моркву, петрушку (корінь) та картоплю обчистити, свіжі яблука також обчистити від шкірки та серцевини. Підготовлені продукти нарізати дрібними кубиками. Додати нашатковані солоні огірки, зелений горошок, цукор, сіль, перемішати, викласти у вигляді гірки в салатник, на дно якого попередньо укласти листки зеленої салати. Зверху полити майонезом, по боках вставити гілочки петрушки і прикрасити шматочками маринованого червоного солодкого перцю.
Картопля — 2 шт., морква — 0,5 шт., петрушка — 1 корінь, солоні огірки — 2 шт., яблука — 0,5 шт., зелений горошок — 1 ст. ложка, майонез — 2 ст. ложки, маринований перець — 0,5 шт., цукор, листки салати, зелень петрушки, сіль.

Салат картопляний з кукурудзою та грибами

Білі сухі гриби намочити на 4 години у холодній воді, потім добре промити їх у теплій воді і варити до готовності у тій воді, в якій вони були замочені. Охолоджені гриби нарізати соломкою, додати відварену кукурудзу, нарізану кубиками картоплю та ріпчасту цибулю. Залити салатною заправкою, перемішати, викласти в салатник і прикрасити цілими маленькими відвареними грибочками та зеленню селери.
Картопля — 2 шт., гриби — 7 шт., кукурудза (зерно) — 0,5 склянки, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., салатна заправка — 0,5 склянки, зелень, сіль.

Салат картопляний з кукурудзою та яблуками

Свіжі яблука обчистити, відварену картоплю нарізати кубиками. Потім додати відварені

кукурудзяні зерна, залити салатною заправкою, перемішати, викласти в салатник, посипати шаткованою зеленою цибулею, січеним кропом і прикрасити листками зеленої салати.

Картопля — 2 шт., яблука — 1 шт., кукурудза (зерно) — 0,5 склянки, зелена цибуля — 50 г, кріп — 10 г, заправка — 0,5 склянки, зелена салата, сіль.

Салат гарбузовий з картоплею

Моркву та корінь селери обчистити, на 10 хвилин залити холодною водою, потім нарізати їх дрібною соломкою. Гарбуз обчистити, подрібнити на крупній терці. Відварену в мундирі картоплю обчистити, дрібно нарізати. Все з'єднати, заправити майонезом, викласти в салатник і посипати січеним кропом.

Картопля — 1 шт., гарбуз — 150 г, майонез — 2 ст. ложки, морква — 1 шт., селера — 0,5 шт., кріп (подрібнений) — 1 ст. ложка, сіль.

Салат з картоплі в часниковому соусі

Відварити картоплю в мундирі, обчистити, нарізати брусочками, викласти в салатник, на дно якого попередньо укласти листки зеленої салати, полити часниковим соусом і прикрасити гілочками зелені петрушки. Для приготування соусу розтерти часник у ступці, поступово додати олію, сік лимона, сіль, січену зелень петрушки та кропу, трохи перевареної холодної води та подрібнене круте яйце.

Картопля — 5 шт., часник — 1 головка, олія — 1,5 ст. ложки, сік лимона — 2 ч. ложки, зелень (січена) — 1 ст. ложка, яйце — 1 шт., вода — 2 ст. ложки, листки зеленої салати, зелень петрушки, сіль.

Салат картопляний з кукурудзою

Кукурудзу краще відварити в качанах (наприкінці варіння посолити), зерна відділити. Додати відварену картоплю, нарізану скибочками, залити салатною заправкою, перекласти в салатник і прикрасити зеленню селери.

Картопля — 3 шт., кукурудза — 1 качан, салатна заправка — 0,5 склянки, зелень, сіль.

Салат овочевий з бруквою

Відварені картоплю, брукву, моркву та зелену стручкову квасолю нарізати кубиками, додати консервований зелений горошок, шатковані солоні огірки та січену зелень петрушки. Потім посолити, поперчити, заправити майонезом, викласти в салатник і прикрасити гілочками зелені петрушки та скибочками огірків.

Картопля — 1,5 шт., бруква — 100 г, морква — 0,5 шт., квасоля — 50 г, зелений горошок — 1 ст. ложка, солоні огірки — 2 шт., майонез — 2 ст. ложки, перець, зелень, сіль.

Салат з картоплі та шампіньйонів

Відварену картоплю нарізати дрібними кубиками і змішати з горошком, дрібно нарізаними відвареними шампіньйонами,

цибулею, заправити майонезом і прикрасити зеленню.

Картопля — 3 шт., зелений горошок — 2 ст. ложки, шампіньйони — 6 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., майонез — 2 ст. ложки, зелень, сіль.

Салат картопляний з грибами

Картоплю відварити в мундирі, обчистити, охолодити і нарізати кубиками. Гриби промити холодною переваренокх водою і також нарізати. Можна додати солоний або маринований огірок. Салат заправити сметаною, цукром, сіллю, перцем і посипати зеленою цибулею.

Картопля — 3 шт., гриби солоні або мариновані (січені) — 0,5 склянки, сметана — 2 ст. ложки, цукор, мелений перець, зелена цибуля, сіль.

Салат картопляний з буряком та квасолею

Картоплю відварити, буряк спекти. Потім обчистити їх і нарізати дрібними кубиками. Додати відварену квасолю, нарізаний кільцями перець, полити салатною заправкою, прикрасити кільцями перцю, посипати січеною зеленню.

Картопля — 3 шт., буряк (дрібний) — 1 шт., квасоля (біла) — 1,5 ст. ложки, болгарський солодкий перець — 1 шт., олія — 2 ст. ложки, оцет, зелень петрушки, кріп, сіль.

Салат з квашеної капусти з картоплею

Капусту подрібнити, сиру картоплю обчистити, нарізати соломкою і відварити у підсоленій воді, зцідити, охолодити, цибулю тонко нашаткувати. Підготовлені продукти перекласти в салатник, додати журавлину і заправити олією.

Капуста (квашена) —1,5 склянки, картопля — 1 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., журавлина — 1 ч. ложка, олія — 2 ст. ложки.

Картопля з сиром по-шведськи

Картоплю невеликого однакового розміру обчистити, обсушити і зробити кілька надрізів. Викласти на змазану вершковим маслом сковороду надрізами дороги, трохи посолити. На кожну картоплину покласти по пів чайної ложки м'якого вершкового масла, посипати на середину тертий сир. Смажити в духовці при температурі 180 °С. Подати гарячим.

Картопля — 1 кг, вершкове масло — 60 г, сир — 50 г, сіль.

Салат з бринзою

Свіжі помідори та огірки нарізати скибочками, додати шаткованy ріпчасту цибулю, подрібнену на крупній тертці відварену картоплю, заправити олією і викласти в салатник, посипавши тертою бринзою.

Картопля — 3 шт., помідори — 2 шт., огірки — 2 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., олія — 2 ст. ложки, бринза — 60 г, оцет — 1 ч. ложка.

Салат з листків борщівника

Листки борщівника перебрати, промити, відварити протягом 5 хвилин, відкинути на друшляк, охолодити і дрібно нарізати. Додати нарізану скибочками кар-

топлю, зварену в мундирі й обчищену, шатковану зелену цибулю, олію, сіль, перемішати.
Картопля — 3 шт., листки борщівника — 150 г, зелена цибуля — 60 г, олія — 3 ст. ложки, сіль.

Салат з лободи з хріном

Підготовлені молоді листки лободи та щавлю опустити в окріп на 1—2 хвилини, відкинути на друшляк, дати стекти воді і нашаткувати. Додати нарізану тонкими скибочками відварену й обчищену картоплю, тертий хрін, оцет, сіль і олію. Перемішати, викласти в салатник і прикрасити кружальцями крутого яйця.
Картопля — 3 шт., листки лободи — 100 г, щавель — 50 г, хрін — 30 г, олія — 3 ст. ложки, яйце — 2 шт., оцет, сіль.

Салат з буркуну з майонезом

Молоді листки буркуну подрібнити, свіжі огірки та квасолю нарізати скибочками, посікти круте яйце, нашаткувати зелену цибулю. Все посолити, заправити майонезом, перемішати і викласти в салатник. Прикрасити продуктами, які входять до складу салату.
Картопля — 2 шт., листки буркуну — 100 г, огірки — 1 шт., яйце — 1 шт., зелена цибуля — 50 г, майонез — 2 ст. ложки, сіль.

Салат з коренеплодів вівсяного кореня

Коренеплоди вівсяного кореня нарізати шматочками, відварити у підсоленій воді, відкинути на друшляк, охолодити. Відварену картоплю нарізати кубиками, ріпчасту цибулю нашаткувати. Підготовлені продукти викласти в салатник, полити салатною заправкою, прикрасити часточками крутого яйця та кільцями ріпчастої цибулі.
Картопля — 2 шт., коренеплоди вівсяного кореня — 150 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., яйце — 1 шт., салатна заправка — 2 ст. ложки, сіль.

Салат з кропиви

Листки кропиви опустити в окріп на 5 хвилин, відкинути на друшляк, охолодити, нашаткувати і викласти в салатник. Відварену картоплю, солоні огірки нарізати тонкими скибочками, зелену цибулю нашаткувати, яйця посікти. Все змішати, заправити майонезом і викласти в салатник з кропивою. Зверху посипати січеною зеленню петрушки та цибулі.
Картопля — 2 шт., яйце — 1 шт., солоні огірки — 1, 5 шт., зелена цибуля — 60 г, майонез — 2 ст. ложки, зелень петрушки, сіль.

Салат з іван-чаю зі сметаною

Молоді пагони та листки іванчаю опустити в окріп на 1—2 хвилини, відкинути на друшляк, охолодити й нашаткувати. Додати подрібнену зелену цибулю, січені круті яйця, тертий хрін, відварену картоплю, нарізану соломкою, сіль, сік лимона, заправити сметаною. Перемішати, викласти в салат-

ник, посипати подрібненим на дрібній тертці крутим яйцем і прикрасити зеленню.

Картопля — 2 шт., пагони та листки іван-чаю — 100 г, зелена цибуля — 50 г, яйце — 2 шт., хрін — 1 ст. ложка, сік лимона — 1 ст. ложка, сметана — 2 ст. ложки, зелень петрушки та селери, сіль.

Салат картопляний з квасолею (польська кухня)

Відварену картоплю нарізати невеличкими кубиками, додати варену квасолю, шатковану зелену цибулю, сіль, цукор, оцет, готову гірчицю. Все заправити сметаною, перемішати, викласти у вигляді гірки в салатник і прикрасити зеленню петрушки.

Картопля — 2 шт., квасоля — 0,5 склянки, зелена цибуля — 2 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, гірчиця — 0,5 ч. ложки, цукор, оцет за смаком, зелень, сіль.

Салат з картоплі та яєць

Солоні огірки та відварену картоплю нарізати дрібними кубиками, додати січені круті яйця, нарізану цибулю-пір. Заправити соусом з кислого молока, солі, цукру, готової гірчиці та чорного меленого перцю. Кисле молоко можна замінити кефіром, а в соус — додати січену зелень, сметану або майонез, олію, томатне пюре. Підготовлений салат змішати, викласти в салатник, прикрасити часточками крутих яєць та гілочками петрушки і селери.

Картопля — 2 шт., солоні огірки — 3 шт., яйце — 3 шт., цибуля-пір — 1 шт., зелень; для соусу: кисле молоко — 0,5 склянки, гірчиця — 0,5 ч. ложки, цукор, перець, сіль.

Салат з картоплі з кмином

Дрібно нарізану ріпчасту цибулю підсмажити на вершковому маслі або маргарині, додати відварену картоплю скибочками і знову трохи підсмажити. Потім підлити гаряче молоко, додати сметану, сіль, розтертий кмин за смаком, посипати січеною зеленню петрушки і відразу ж подати на стіл.

Картопля — 5 шт., цибуля ріпчаста — 1,5 шт., вершкове масло — 2 ст. ложки, молоко — 0,5 склянки, сметана — 1 ст. ложка, кмин, зелень, сіль.

Салат-коктейль картопляний з хлібом

Солоні або мариновані гриби нарізати дрібними кубиками, зелену цибулю нашаткувати, відварену картоплю дрібно нарізати. Житній або пшеничний черствий хліб підсмажити дрібними кубиками на олії. Підготовлені продукти укласти шарами горизонтально в креманки або фужери, поливаючи кожний шар майонезом. Прикрасити цілими грибочками та зеленню селери.

Картопля — 2 шт., гриби — 100 г, хліб — 100 г, майонез — 2 ст. ложки, олія — 1 ст. ложка, зелена цибуля — 50 г, зелень, сіль.

Салат лісовий

Відварену в мундирі й обчищену картоплю, солоні або

мариновані гриби нарізати дрібними кубиками. Додати нашатковану зелену цибулю, перемішати, полити салатною заправкою, викласти в салатник і прикрасити цілими маленькими грибочками, гілочками зеленої петрушки.

Картопля — 4 шт., гриби — 200 г, зелена цибуля — 50 г, салатна заправка — 100 г, зелень, сіль.

Сир картопляний

Пропустити крізь м'ясорубку відварену картоплю, додати сіль, кмин, сир, жовтки яєць. Усе добре перемішати до однорідної маси, загорнути у вологу серветку і на дві години покласти під прес, потім нарізати невеликими шматочками. До цієї страви можна подати сметану, або вершки, або пиво.

Картопля — 4 шт., сир (з незбираного молока) — 250 г, жовтки — 2 шт., сіль, кмин.

Салат із стручкової квасолі з салом

Відварену в мундирі картоплю обчистити, нарізати скибочками. Стручки квасолі очистити від бічної жилки, розрізати на 2—3 частини і відварити у підсоленій воді до готовності, змішати з картоплею, шаткованою зеленою цибулею та січеною петрушкою. Приправити оцтом, меленим перцем, сіллю. Нарізати кубиками сало (шпик), злегка розтопити його, додати вершкове масло і вилити у підготовлений салат. Прикрасити зеленню селери.

Картопля — 2 шт., квасоля — 150 г, зелена цибуля — 2 ст. ложки, петрушка — 1 ст. ложка, сало (шпик) — 50 г, оцет, перець, зелень, сіль.

Салат по-угорськи

Свіжу білокачанну капусту нашаткувати, перетерти з сіллю, додати нарізані кубиками відварену в мундирі обчищену картоплю та сало, свіжий тертий хрін, лимонний сік або оцет. Заправити олією, добре перемішати, викласти в салатник і прикрасити гілочками зелені.

Картопля — 2 шт., капуста — 150 г, сало (шпик) — 60 г, хрін — 1 ст. ложка, лимонний сік або оцет — 1 ст. ложка, олія — 2 ст. ложки, зелень, сіль.

Салат із шинки з овочами

Окремо відварити у підсоленій воді до готовності картоплю, буряк, моркву, зелені боби, охолодити. Шинку та підготовлені овочі нарізати дрібними кубиками, додати зелений горошок, оцет, олію, готову гірчицю, цукор, сіль, чорний мелений перець і поставити у прохолодне місце на одну годину. Потім покласти мариновані або солоні огірки, нарізані кубиками, заправити майонезом, перемішати, викласти в салатник і прикрасити зеленню.

Картопля — 1,5 шт., буряк — 1 шт. (маленький), морква — 0,5 шт., боби — 50 г, шинка — 100 г, зелений горошок — 1 ст. ложка, огірки — 2 шт., олія — 1 ст. ложка, майонез — 1,5 ст. ложки, оцет, цукор, гірчиця, перець за смаком, зелень, сіль.

Салат з картоплі у сирному соусі

Свіжі огірки та відварену картоплю нарізати кубиками, додати потерту на дрібній тертці свіжу моркву, шатковану зелену цибулю. Заправити соусом із суміші сиру, молока, цукру, солі й кмину за смаком. Викласти в салатник, посипати зеленою цибулею, прикрасити часточками помідорів.
Картопля — 3 шт., огірки — 2 шт., морква — 1 шт., зелена цибуля — 50 г, помідори — 1 шт.; для соусу: сир (з незбираного молока) — 150 г, молоко — 100 г, цукор, кмин, сіль за смаком.

Салат картопляний з курячими гребінцями

Цвітну капусту відварити у підсоленій та підкисленій воді, відвар злити, охолодити, розібрати на часточки. Картоплю відварити у мундирі, обчистити і нарізати скибочками. Нашаткувати тонкими скибочками відварені шампіньйони, солоні огірки, змішати підготовлені продукти, злегка заправити майонезом. Викласти у вигляді гірки в салатник, полити рештою майонезу, зверху посипати потертим на дрібній тертці жовтком крутого яйця, навколо салату розмістити відварені курячі гребінці (гребенем догори). По краю викласти зелень і маленькі часточки цвітної капусти. Приготування курячих гребінців: ошпарити їх, за допомогою серветки та солі зняти плівку, промити і відварити у підсоленій воді до готовності.
Картопля — 2 шт., капуста — 150 г, шампіньйони — 5 шт., огірки — 2 шт., майонез — 2,5 ст. ложки, жовток — 1 шт., курячі гребінці — 6 шт., зелень, сіль.

Салат м'ясний з рисом

Рис відварити у підсоленій воді, відкинути на друшляк і промити у холодній перевареній воді. Картопляний крохмаль розвести холодною перевареною водою, додати апельсиновий сік, довести до кипіння і відразу змішати з майонезом. Смажену яловичину нарізати кубиками, додати відварений рис, розрізати на шматочки апельсин, збризнути лимонним соком, змішати з підготовленим соусом, охолодити, викласти в салатник і прикрасити скибочками м'яса, шматочками апельсина та зеленню селери або петрушки.
М'ясо — 200 г, рис (відварений) — 1 склянка, апельсин — 1 шт., лимонний сік — 1 ст. ложка, сіль, зелень; для соусу: апельсиновий сік — 3 ст. ложки, вода — 1 склянка, крохмаль — 2 ч. ложки, майонез — 2 ст. ложки, сіль.

Салат по-естонськи

Яловичину відварити, охолодити і на добу залити маринадом з огірків (тримати у холодильнику). Потім м'ясо, відварені моркву та картоплю, мариновані огірки нарізати дрібними кубиками, додати пасеровану на олії ріпчасту цибулю з томатом-пастою, змішати. Викласти в салатник, прикрасити

часточками крутого яйця та зеленню селери.
Картопля — 2 шт., огірки — 2 шт., м'ясо — 150 г, морква — 1 шт., цибуля — 1,5 шт., олія — 1,5 ст. ложки, томат-паста — 0,5 ч. ложки, яйце — 1 шт., зелень, сіль.

Салат з курячого філе

Картоплю нарізати соломкою, відварити у підсоленій та підкисленій оцтом воді. Потім відкинути на друшляк і промити холодною перевареною водою. Коли вода стече, додати нашатковані тонкою соломкою круті яйця та частину вареного курячого філе. Заправити сіллю, перцем, майонезом і соусом «Південний». Добре перемішати, викласти в салатник, зверху посипати потертим на дрібній тертці жовтком крутого яйця. Прикрасити шматочками курячого філе, кружальцями свіжих помідорів і огірків, зеленою цибулею та гілочками зелені петрушки.
Картопля — 2 шт., куряче філе — 150 г, яйце — 2,5 шт., майонез — 2 ст. ложки, соус «Південний» — 1 ч. ложка, помідори — 1 шт., огірки — 1 шт., перець, оцет, зелена цибуля, зелень, сіль.

Салат з курячих потрухів

Курячі потрухи (печінку, серце, шлунок) відварити у підсоленій воді до готовності, охолодити і нарізати соломкою. Так само нарізати відварену картоплю і солоні огірки, додати шатковану зелену цибулю, зелений горошок і заправити майонезом. Все перемішати, викласти у вигляді гірки в салатник і посипати січеною зеленню петрушки, кропу та зеленою цибулею.
Картопля — 2 шт., курячі потрухи — 150 г, огірки — 2 шт., зелена цибуля (подрібнена) — 2 ст. ложки, зелений горошок — 2 ст. ложки, майонез — 2 ст. ложки, зелень, сіль.

Салат «Столичний»

Картоплю відварити в мундирі, обчистити, свіжі, солоні або мариновані огірки, круті яйця, варену чи смажену домашню птицю або дичину нарізати тонкими скибочками, дрібно нашаткувати листки зеленої салати. Підготовлені продукти перемішати, заправити майонезом (можна додати і соус «Південний»). Викласти у вигляді гірки в салатник, прикрасити часточками крутого яйця та свіжого помідора, кружальцями свіжих огірків, маслинами, скибочками м'яса та листками зеленої салати.
Картопля — 3 шт., огірки — 3 шт., м'ясо птиці — 150 г, яйце — 2,5 шт., зелена салата — 100 г, помідори — 1 шт., маслини, сіль.

Салат влашський (чеська кухня)

Яблука, солоні огірки (без шкірки і насіння), шинку, вирізку та відварену картоплю нарізати соломкою. Перемішати, заправити майонезом. Вистелити дно салатника зеленою салатою, викласти на неї салат у вигляді гірки, оформити кружечками крутого яйця, зеленим горош-

ком, огірками та гілочками зелені петрушки або селери.
Картопля — 2 шт., яблука — 1 шт., огірки — 2 шт., шинка — 50 г, вирізка — 50 г, яйце — 1 шт., зелений горошок — 1 ст. ложка, майонез — 2 ст. ложки, листки зеленої салати, зелень, сіль.

Салат по-казахськи

Відварені моркву і картоплю, смажене м'ясо, солоні огірки та свіжі яблука (без шкірки і насіння) нарізати тонкими скибочками. Потім додати чорний мелений перець, зелений горошок, сметану, майонез і перемішати. Викласти у вигляді гірки в салатник, прикрасити шматочками м'яса й омлетом, приготовленим з яєць і січеної зелені кропу та петрушки.
Картопля — 2 шт., морква — 1 шт., яловичина — 100 г, огірки — 2 шт., яблука — 0,5 шт., зелений горошок — 1 ст. ложка, сметана — 1 ст. ложка, майонез — 1 ст. ложка, яйце — 1 шт., зелень (січена) — 1 ст. ложка, молоко — 1 ст. ложка, вершкове масло — 1 ч. ложка, перець, сіль.

Салат з картоплі та сосисок

Підсмажити на вершковому маслі дрібно нарізану ріпчасту цибулю, додати відварену в мундирі картоплю, нарізану кубиками, сосиски, нарізані кружальцями, підігріти і наприкінці заправити сметаною, сіллю, розтертим кмином, порошком васильків (базиліку). Подаючи на стіл, посипати січеною зеленню петрушки та кропу.
Картопля — 4 шт., цибуля — 2 шт., сосиски — 4 шт., сметана — 2 ст. ложки, вершкове масло — 1 ст. ложка, кмин, васильки, зелень, сіль.

Салат картопляний зі свининою

Нежирну смажену або відварену свинину, відварену картоплю, солоні огірки нарізати тонкими скибочками. Заправити майонезом, соусом «Південний», перемішати, викласти у вигляді гірки в салатник і прикрасити часточками крутого яйця, шматочками свинини, гілочками зелені петрушки та селери.
Картопля — 3 шт., огірки — 2 шт., свинина — 150 г, майонез — 2 ст. ложки, соус «Південний» — 1 ст. ложка, яйце — 1 шт., зелень, сіль.

Салат з картоплі з півником

Нарізати невеликими брусочками м'ясо відвареного або смаженого півника, так само нарізати відварену картоплю, солоний або маринований огірок, варений корінь селери. Потім додати зелений горошок, очищене від шкірки та насіння свіже яблуко, сіль і майонез. Усе перемішати, викласти в салатник і посипати січеною зеленню петрушки.
Картопля — 2 шт., м'ясо півника — 150 г, огірки — 2 шт., селера — 0,3 шт., яблука — 0,5 шт., зелений горошок — 1 ст. ложка, майонез — 2 ст. ложки, зелень, сіль.

Помідори, фаршировані салатом

Нарізати дрібними скибочками відварені картоплю, м'ясо, круті яйця і свіжі огірки. Підготовлені продукти заправити майонезом і соусом «Південний», перемішати. Наповнити салатом помідори, попередньо зрізавши з них верхівку з боку плодоніжки і видаливши серцевину чайною ложечкою, посолити, поперчити. Фаршировані помідори викласти на тарілку або блюдо, посипати зеленню петрушки та кропу.
Картопля — 1,5, шт., м'ясо — 100 г, яйце — 1,5 шт., огірки — 1 шт., помідори — 8 шт., майонез — 2 ст. ложки, соус «Південний» — 1 ч. ложка, перець, зелень, сіль.

Салат «Російський»

Відварену картоплю нарізати невеликими кубиками, солоні огірки і яблука (без шкірки й насіння) — смужками, філе оселедця та варене або смажене м'ясо — шматочками. Перемішати, залити салат соусом з гірчиці, оцту, хріну, сметани, січеною зеленню кропу. Прикрасити шматочками огірків, часточками помідорів та крутих яєць, зеленню.
Картопля — 2 шт., яблука — 0,5 шт., огірки солоні — 2 шт., помідори — 1 шт., яйце — 1 шт., оселедець — 0,5 шт., м'ясо (подрібнене) — 2 ст. ложки, свіжі огірки — 1 шт.; для соусу: сметана — 2 ст. ложки, хрін (тертий) — 1 ст. ложка, оцет — 1 ст. ложка, гірчиця — 0,5 ч. ложки, зелень кропу (січена) — 1 ст. ложка, сіль.

Салат з шинкою та грибами

Нарізати кубиками шинку, відварену картоплю, моркву, корінь селери, солоні огірки та яблуко (без шкірки і насіння). Додати відварені дрібно нашатковані свіжі гриби, консервований або відварений зелений горошок, добре перемішати, заправити майонезом і прикрасити кружальцями лимона, маслинами та зеленню петрушки або селери.
Картопля — 2 шт., морква — 0,5 шт., селера — 0,3 шт., огірки — 2 шт., яблука — 0,5 шт., гриби — 3 шт., зелений горошок — 2 ст. ложки, шинка — 100 г, майонез — 3 ст. ложки, лимон, маслини, зелень, сіль.

Картопляний салат з дичини

Відварене або смажене м'ясо дичини і мариновані огірки нарізати кубиками. Так само нарізати відварену картоплю, буряк, моркву, корінь селери. Все перемішати, додати сіль, чорний мелений перець, заправити майонезом. На дно салатника укласти листки зеленої салати, на них — підготовлений салат, прикрасити маслинами або маринованими сливами.
Картопля — 2 шт., буряк — 0,5 шт., морква — 0,5 шт., огірки — 2 шт., м'ясо дичини — 100 г, корінь селери — 0,3 шт., майонез — 2,5 ст. ложки, перець, листки зеленої салати, маслини або мариновані сливи, сіль.

Гарячі сандвічі (бутерброди)

Підсмажити відварені гриби з ріпчастою цибулею, додати дрібно нарізану відварену картоплю, перемішати. З нижньої частини маленької булочки, розрізаної навпіл, вирізати м'якуш, у заглибину покласти підготовлений фарш. Прикрити зверху другою половинкою булочки, змазати сметаною або майонезом, підрум'янити в духовці і подати гарячим. Можна приготувати й інший фарш для начинки булочки: картоплю з натертою бринзою, або картоплю з копченим салом, або картоплю з ковбасою.

Картопля — 2 шт., гриби — 5 шт., цибуля — 1 шт., булочки — 10 шт., сметана або майонез — 1,5 ст. ложки.

Салат картопляний з горохом

Нежирну шинку, відварену в мундирі й обчищену картоплю, солоні огірки, круті яйця нарізати дрібними кубиками. Додати відварений горох, заправити майонезом, перемішати, викласти в салатник і прикрасити гілочками зелені петрушки або селери, скибочками шинки.

Картопля — 2 шт., шинка — 100 г, огірки — 2 шт., яйця 1,5 шт., горох — 2 ст. ложки, майонез — 2 ст. ложки, зелень.

Рулетики з салатом

Нарізати тонкими скибками нежирну шинку, на середину кожної скибки покласти будь-який картопляний салат, згорнути рулетиком і покласти швом донизу на плоску тарілку, вистелену листками зеленої салати.

Картопляний салат — 200 г, шинка — 200 г, зелена салата — 100 г.

Салат з хлібом та сосисками

Черствий пшеничний хліб нарізати дрібними кубиками і обсмажити на вершковому маслі до золотистого кольору. Нарізати кубиками відварену картоплю, додати підсмажену на олії подрібнену ріпчасту цибулю, нарізані сосиски і шатковану зелену цибулю. Все перемішати, збризнути олією, викласти в салатник і прикрасити гілочками зелені петрушки.

Картопля — 2 шт., хліб — 150 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., сосиски — 100 г, вершкове масло — 1 ст. ложка, олія — 2 ст. ложки, зелена цибуля (подрібнена) — 2 ст. ложки, зелень, сіль.

Салат «Ленінградський»

Картоплю відварити в мундирі, обчистити, нарізати, кубиками, солоні огірки — соломкою, додати сіль, перець, майонез і перемішати. Викласти у вигляді гірки в салатник, обкласти скибочками вареної яловичини, кружальцями крутого яйця, зеленим горошком, консервованими помідорами та зеленню.

Картопля — 3 шт., огірки — 2 шт., майонез — 2 ст. ложки, м'ясо — 150 г, яйце — 1 шт., зелений горошок — 1 ст. ложка, помідори, чорний мелений перець, зелень, сіль.

Салат з картоплі з м'ясом

Відварену картоплю, кисле яблуко, солоні огірки, відварене або смажене нежирне м'ясо, твердий сир нарізати брусочками, перемішати, полити салатною заправкою. Викласти в салатник, зверху посипати шаткованою зеленою цибулею і обкласти часточками крутих яєць.
Картопля — 2 шт., яблука — 0,5 шт., огірки — 2 шт., м'ясо — 150 г, твердий сир — 50 г, зелена цибуля — 30 г, яйце — 1 шт., салатна заправка — 3 ст. ложки, сіль.

Салат «Вітамінний»

Білокачанну капусту тонко нашаткувати, додати нарізану невеликими брусочками варену ковбасу, відварену картоплю, чорний мелений перець, майонез. Перемішати, викласти в салатник, посипати зеленню петрушки або кропу.
Картопля — 2 шт., ковбаса — 150 г, капуста — 150 г, майонез — 2 ст. ложки, перець, зелень, сіль.

Салат «Прибій»

Шинку або ковбасу, твердий сир, варені моркву й картоплю нарізати соломкою, солоні огірки і круте яйце — кубиками. Потім додати зелений горошок, чорний мелений перець, майонез, перемішати, викласти в салатник і прикрасити шматочками вершкового масла, часточками крутого яйця, маслинами та гілочками зелені.
Картопля — 2 шт., шинка — 100 г, сир — 60 г, морква — 1 шт., огірки — 2 шт., яйце — 2 шт., зелений горошок — 1 ст. ложка, майонез — 2 ст., ложки, вершкове масло — 10 г, маслини, чорний мелений перець, зелень, сіль.

Салат «Херсонський»

Відварити яловичий або телячий язик з додаванням ріпчастої цибулі, моркви, кореня петрушки, солі та лаврового листу, вийняти, очистити під струменем холодної води, знову довести до кипіння, охолодити в тій рідині де варився. Нарізати кубиками відварені картоплю і язик, ріпчасту цибулю, додати січені круті яйця, консервований зелений горошок, майонез, перемішати, посолити. Викласти в салатник і прикрасити смужками відвареного язика, гілочками зелені.
Картопля — 2 шт., язик — 150 г, цибуля — 1 шт.. яйце — 1 шт., зелений горошок — 1 ст. ложка,



майонез — 2 ст. ложки, морква, корінь петрушки, сіль, лавровий лист, зелень.

Паштет печінковий з картоплею

Телячу або яловичу печінку промити, видалити плівку та жовчні протоки, нарізати шматочками і обсмажити на маслі або маргарині разом з ріпчастою цибулею. Пропустити двічі крізь м'ясорубку. Картоплю обчистити, відварити у підсоленій воді, відцідити, розім'яти і змішати з підготовленою печінкою. Потім посолити за смаком, поперчити, додати сирі яйця і старанно розмішати. Сформувати вироби у вигляді ковбасок, викласти на лист, змащений маргарином, і запекти в духовці 15—20 хвилин. Охолодити, викласти на блюдо, прикрасити смужками солоного сала та зеленню.

Картопля — 3 шт., печінка — 150 г, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., маргарин або вершкове масло — 1,5 ложки, яйце — 1 шт., перець, сало, зелень, сіль.



Ковбаски картопляні

Картоплю обчистити, відварити у підсоленій воді до готовності, відцідити, протерти крізь сито або пропустити крізь м'ясорубку. Потім додати борошно, яйця, сіль, мелений перець (можна за смаком тертий твердий сир або мускатний горіх), старанно вимісити. З одержаного тіста брати невеликі шматочки, розкачувати їх у вигляді ковбасок і обсмажувати у фритюрі. Скласти на блюдо, прикрасити гілочками зелені петрушки, окремо подати сметану.

Картопля — 4 шт., борошно — 1 ст. ложка, яйце — 1 шт., олія — 1 склянка, перець, зелень, сметана, сіль.

Салат «Асорті»

Зелену цибулю нашаткувати, додати відварені картоплю та моркву, солоні огірки, нарізані дрібними скибочками, зелений горошок. Перемішати, заправити майонезом, викласти у вигляді гірки в салатник і знову залити майонезом. Навколо гірки та на неї розкласти шматочки будь-якої відвареної риби, шпроти, кільки, скибочки твердого сиру, ковбаси, шинки, часточки крутих яєць та гілочки зелені петрушки.

Картопля — 2 шт., морква — 0,5 шт., солоні огірки — 2 шт., зелена цибуля — 60 г, зелений горошок — 2 ст. ложки, майонез — 2,5 ст. ложки, відварена риба — 30 г, шпроти — 5 шт.,

кілька — 5 шт., твердий сир — 30 г, ковбаса копчена — 30 г, шинка — 30 г, яйце — 1 шт., зелень, сіль.

Салат «Любительський»

Відварену картоплю і круті яйця нарізати кубиками, подрібнити печінку тріски. Додати зелений горошок, шатковану ріпчасту цибулю, добре перемішати, викласти в салатник і прикрасити часточками крутих яєць, скибочками лимона та зеленню селери або петрушки.
Картопля — 2 шт., яйце — 2,5 шт., печінка тріски — 150 г, зелений горошок — 2 ст. ложки, ріпчаста цибуля — 1 шт., лимон — 0,3 шт., зелень, сіль.

Салат картопляний з рибою

Картоплю відварити в мундирі, обчистити, рибу також відварити і нарізати дрібними скибочками. Ріпчасту цибулю дрібно нашаткувати і змішати з картоплею та рибою. Додати сіль, перець, оцет, заправити олією. Викласти в салатник і посипати дрібно нарізаною зеленою цибулею.
Картопля — 2,5 шт., риба — 150 г, цибуля — 1 шт., олія — 2 ст. ложки, зелена цибуля — 1 ст. ложка, оцет, перець чорний мелений, сіль.

Салат картопляний зі сметаною

Ріпчасту цибулю нарізати кільцями і залити на 20 хвилин холодною водою (для зменшення гіркоти). Картоплю відварити в мундирі, охолодити, обчистити, нарізати брусочками, посипати підготовленою ріпчастою цибулею. Додати сіль, перець, заправити сметаною, перемішати, викласти в салатник, посипати січеною зеленню і поставити на холод на 15 хвилин.
Картопля — 4 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., сметана — 2 ст. ложки, перець, зелень кропу та петрушки, сіль.

Картопля у сметанному соусі

Картоплю відварити в мундирі, обчистити, нарізати півкружальцями, викласти в салатник і залити сметанним соусом. Для приготування соусу крутий яєчний жовток, сіль, чорний мелений перець, оцет або сік лимона розтерти до однорідної маси, змішати зі сметаною.
Картопля — 5 шт., жовтки яєць — 2 шт., оцет або сік лимона — 1 ч. ложка, сметана — 0,5 склянки, перець, сіль.

Оселедець з гарніром

На оселедницю покласти валиком нарізану кубиками відварену картоплю. Оселедець розібрати на філе (без кісток), нарізати навскіс тонкими смужками і викласти їх на картоплю. Якщо оселедець дуже солоний, то його слід вимочити у заварці чаю. Для цього використаний чай залити водою, прокип'ятити, процідити, охолодити і залити оселедець. Прикрасити оселедець шматочками солоних огірків, а по краях посипати шаткованою зеленою цибулею. Полити салатною заправкою.
Картопля — 2 шт., оселедець — 1 шт., огірки — 1 шт., зелена

цибуля — 2 ст. ложки, салатна заправка — 2,5 ст. ложки.

Салат оселедцевий

Нарізати дрібними шматочками солоні огірки, відварену картоплю, відварені білі сушені гриби, підготовлене філе оселедця. Додати дрібно нашатковану ріпчасту або зелену цибулю і заправити соусом. Для приготування соусу жовтки крутих яєць розтерти з цукром, сіллю та гірчицею і, продовжуючи розтирати, поступово додати олію, потім оцет, чорний мелений перець, дрібно посічені очищені солоні огірки, шатковану зелень кропу, петрушки та цибулі.
Картопля — 2 шт., огірки — 1 шт., гриби — 4 шт., оселедець — 1 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт.; для соусу: жовтки — 2 шт., гірчиця готова — 0,5 ч. ложки, олія — 1,5 ст. ложки, огірки — 0,5 шт., зелень, оцет, перець, цукор, сіль.

Оселедець або кілька по-російськи

І варіант. Підготовлене філе оселедця, нарізане навскіс рівними шматочками, або випотрошену кільку викласти в оселедницю, посипати нарізаною кільцями ріпчастою цибулею, полити оцтом та олією. Картоплю відварити і подати гарячою окремо.
II варіант. Оселедець або кільку викласти в оселедницю, полити оцтом і частиною олії. Окремо подати відварену обчищену картоплю, полити олією зі смаженою ріпчастою цибулею.
Картопля — 6 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., оселедець — 1 шт. або кілька — 300 г, олія — 2,5 ст. ложки, оцет — 1 ч. ложка, січена зелень.

Салат з оселедця, картоплі та селери

Нарізати дрібними кубиками солоні огірки, філе оселедця, відварені селеру (корінь) і картоплю, яблука (без шкірки і серцевини). Посолити, поперчити, заправити майонезом, викласти в салатник і прикрасити кільцями ріпчастої цибулі, червоного солодкого перцю, зеленню селери або петрушки.
Картопля — 2 шт., селера — 50 г, огірки — 1 шт., яблука — 0,5 шт., майонез — 2 ст. ложки, оселедець — 1 шт., цибуля — 1 шт., солодкий перець — 1 шт., чорний мелений перець, зелень, сіль.

Салат з оселедця з яйцем

Відварену картоплю та філе солоного оселедця пропустити крізь м'ясорубку, додати дрібно нарізані зелену цибулю, круті яйця, болгарський солодкий перець, свіже яблуко, зелень петрушки. Заправити майонезом, сіллю, перцем, усе змішати, викласти в оселедницю у вигляді оселедця. Прикрасити червоним солодким перцем, часточками крутого яйця, кільцями ріпчастої цибулі, гілочками зелені петрушки або селери.
Картопля — 2 шт., оселедець — 1 шт., зелена цибуля — 60 г, яйце — 2 шт., перець свіжий — 2 шт., яблуко — 0,5 шт., зелень петрушки (січена) — 1 ст. ложка, майонез — 2 ст. ложки, ріп-

часта цибуля — 1 шт., чорний мелений перець, гілочки зелені, сіль.

Салат картопляний з кількою

Почистити кільку, розібрати на філе. Картоплю відварити в мундирі, обчистити, скласти в каструлю з кришкою, охолодити, нарізати скибочками. Згорнути кільцем філе кільки, покласти на скибочку картоплі, в середину покласти дрібно нашатковану зелену цибулю. Викласти на блюдо, дно якого попередньо вистелене зеленою салатою. Посипати січеним крутим яйцем і полити салатною заправкою.
Картопля — 4 шт., кілька — 150 г, зелена цибуля (подрібнена) — 2 ст. ложки, яйце — 1 шт., салатна заправка — 3 ст. ложки.

Закуска картопляна з копченими сардинами

Сардини обчистити, розібрати на філе і розділити на дві частини: одну нарізати шматочками, решту залишити на оздоблення. Обчищену відварену картоплю нарізати скибочками, солоні огірки — півкружальцями, листки зеленої салати — соломкою, зелену цибулю крупно нашаткувати. Підготовлені овочі змішати з сардинами, додати зелений горошок, сіль, заправити майонезом, викласти у вигляді гірки в салатник і прикрасити скибочками сардин, злегка политими майонезом, та зеленню кропу і петрушки.
Картопля — 3 шт., сардини — 200 г, солоні огірки — 2 шт., зелена салата — 50 г, зелена цибуля — 60 г, зелений горошок — 1,5 ст. ложки, майонез — 2,5 ст. ложки, зелень, сіль.

Салат картопляний з копченою рибою та селерою

Відварені корені селери і картоплю обчистити, нарізати скибочками. Додати січені круті яйця, нарізане дрібними шматочками філе копченої риби, яблука, подрібнені на крупній тертці (попередньо видаливши з них шкірку та серцевину), сіль, перець і заправити майонезом. Перемішати, викласти в салатник і прикрасити зеленню петрушки або селери, часточками крутого яйця.
Картопля — 2 шт., селера (корінь) — 50 г, яблука — 0,5 шт., яйце — 2 шт., риба — 150 г, майонез — 2 ст. ложки, чорний мелений перець, зелень, сіль.

Салат «Розсіл» (латвійська кухня)

Солоні огірки, відварену картоплю, свіжі яблука (без шкірки і серцевини) нарізати дрібними скибочками. Відварену яловичину або нежирну свинину, підготовлене філе оселедця, круті яйця також нарізати скибочками. Перемішати, заправити соусом зі сметани й оцту з додаванням готової гірчиці та хріну. Викласти салат у вигляді гірки в салатник, прикрасити продуктами, які входять до цієї страви, та зеленню петрушки або селери.
Картопля — 2 шт., огірки — 1,5 шт., яблука — 0,5 шт., м'ясо — 100 г, оселедець — 50 г,

яйце — 2 шт., сметана — 2 ст. ложки, оцет — 1 ст. ложка, хрін — 1 ст. ложка, гірчиця — 0,5 ч. ложки, зелень, сіль.

Салат по-датськи

Стручки квасолі очистити від бічної жилки, розрізати на частини і припустити у невеликій кількості підсоленої і підкисленої води до готовності. Відварену в мундирі картоплю обчистити, нарізати скибочками, ріпчасту цибулю нашаткувати, оселедець порізати шматочками. Підготовлені продукти старанно перемішати, заправити майонезом, викласти в салатник, дно якого вистелене листками зеленої салати.

Картопля — 2 шт., квасоля — 150 г, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., оселедець — 60 г, майонез — 2 ст. ложки, оцет, листки зеленої салати, сіль.

Салат «Копенгагенський»

Очищені від шкірки та серцевини свіжі яблука, відварену картоплю нарізати соломкою, ріпчасту цибулю — півкільцями, дрібно посікти білки яєць. Оселедець обчистити, вимочити в молоці, нарізати тонкими скибочками. Все перемішати, заправити сумішшю з олії, вершків, протертих яєчних крутих жовтків, оцту, чорного меленого перцю, солі, цукру, готової гірчиці. Викласти в салатник, прикрасити листками зеленої салати, часточками крутих яєць, гірками шаткованої зеленої цибулі.

Картопля — 1,5 шт., яблуко — 0,5 шт., ріпчаста цибуля — 0,5 шт., яйце — 3 шт., олія — 2 ст. ложки, оселедець — 1 шт., вершки — 0,5 склянки, перець, оцет, цукор, гірчиця за смаком, зелень, сіль.

Салат-коктейль з оселедцем та хлібом

Дрібними кубиками нарізати відварену обчищену картоплю, філе оселедця, додати шаткову зелену цибулю та хліб, порізаний дрібними кубиками й обсмажений на олії. Третину підготовлених продуктів розкласти по стінках креманки, а решту змішати, заправити майонезом і викласти у вигляді гірки на шари продуктів. Зверху полити майонезом, посипати шаткованою зеленою цибулею і навколо салату розмістити кілька часточок свіжого помідора, зелень.

Картопля — 3 шт., оселедець — 1 шт., майонез — 2 ст. ложки, зелена цибуля — 60 г, часточки помідора, гілочки зелені петрушки.

Буряк з оселедцем

Маринований буряк, свіжі яблука, відварену картоплю, білки крутих яєць нарізати дрібними кубиками, а круті жовтки розтерти зі сметаною, додати оцет або сік лимона. Оселедець вимочити в молоці або в заварці чаю, вийняти кісточки, нарізати маленькими шматочками. Все змішати, заправити майонезом, викласти в салатник і прикрасити продуктами, які входять до складу салату.

Картопля — 1,5 шт., буряк — 1 шт., яйце — 2 шт., оселе-

дець — 0,5 шт., яблука — 0,5 шт., сметана — 1 ст. ложка, майонез — 1 ст. ложка, оцет за смаком.

Салат овочевий з оселедцем

Оселедець обчистити (якщо солоний — вимочити) і нарізати невеликими кубиками. Відварені картоплю та моркву, солоні огірки, круті яйця, ріпчасту цибулю нарізати дрібними кубиками. Підготовлені продукти змішати, заправити майонезом, викласти в салатник і прикрасити часточками крутих яєць та гілочками зелені петрушки.
Картопля — 2 шт., морква — 0,5 шт., огірки — 2 шт., ріпчаста цибуля — 0,5 шт., яйце — 2 шт., оселедець — 0,5 шт., майонез — 2 ст. ложки, зелень.

Форшмак з оселедця з картоплею

Шматочок черствого пшеничного хліба замочити в молоці або в холодній переваренiй воді, віджати. Додати вимочене філе оселедця, ріпчасту цибулю, свіже яблуко, охолоджену відварену картоплю, пропустити двічі крізь м'ясорубку. Заправити готовою гірчицею, олією, оцтом, чорним меленим перцем та цукром. Викласти в оселедницю, надати форми оселедця, прикласти голову та хвостик, зверху посипати крутим яйцем, подрібненим на тертці з дрібними отворами, прикрасити скибочками свіжого помідора, огірка та зеленою цибулею.
Картопля — 3 шт., хліб — 50 г, оселедець — 1 шт., ріпчаста цибуля — 0,3 шт., яблуко — 1 часточка, гірчиця — 0,5 ч. ложки, олія — 1 ст. ложка, оцет — 1 ч. ложка, яйце — 1 шт., помідори — 1 шт., огірки — 0,5 шт., перець, зелена цибуля, сіль.

Оселедець сiчений з картоплею та сметаною

Дрібно посікти філе вимоченого оселедця, охолоджену відварену картоплю та жовтки крутих яєць. Все змішати, викласти на блюдо, надати форми оселедця, прикласти голову та хвостик, залити зверху сметаною та посипати шаткованою зеленою цибулею, змішаною з січеними яєчними білками, обкласти навколо скибочками свіжого помідора.
Картопля — 4 шт., оселедець — 1 шт., яйце — 2 шт., сметана — 2 ст. ложки, зелена цибуля — 50 г, помідори — 1 шт.

Закуска з салакою або кількою з картоплею

Розібрати на філе солону салаку або кільку, дрібно нарізати, додати нарізані скибочками відварену картоплю, мариновані цибулю та буряк, солодкий стручковий перець та зелену цибулю, нарізану шматочками по 2 см. Перемішати, заправити олією, викласти у вигляді гірки в салатник і прикрасити продуктами, які входять до складу салату, та зеленню петрушки або селери.
Картопля — 2 шт., зелена цибуля — 60 г, маринована цибуля — 0,5 шт., буряк — 0,5 шт., солодкий перець — 0,5 шт.,

олія — 2 ст. ложки, салака або кілька — 150 г, зелень.

Салат картопляний з морською рибою

Філе морської риби відварити у підсоленій воді з додаванням ріпчастої цибулі, кореня петрушки або селери, лаврового листу та перцю горошком. Готову рибу вийняти, накрити, щоб не обвітрилась, охолодити і нарізати невеликими шматочками, видаляючи при цьому кісточки. Картоплю відварити в мундирі, обчистити, нарізати кубиками, свіжі огірки також нарізати кубиками. Підготовлені продукти шарами укладати в салатник, посипаючи кожний шар дрібно нашаткованою зеленою цибулею, січеними кропом та петрушкою, тертим хріном. Зверху полити майонезом, прикрасити тонкими смужками свіжого огірка та зеленню петрушки.

Картопля — 3 шт., огірки — 2 шт., риба — 200 г, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., корінь петрушки — 1 шт., зелена цибуля — 60 г, кріп та петрушка (січені) — 1,5 ст. ложки, хрін (тертий) — 1 ст. ложка, майонез — 2 ст. ложки, лавровий лист, перець горошком, зелень, сіль.

Оселедець з картопляним пюре «Ананас»

Підготовлене філе оселедця пропустити крізь м'ясорубку разом з жовтками крутого яйця, ріпчастою цибулею та шматочком свіжого яблука. У підсоленій воді відварити очищену картоплю, розрізану навпіл, воду злити, трохи потримати картоплю на вогні (підсушити), розім'яти на однорідне пюре, охолодити. Одержану оселедцеву масу додати до картопляного пюре, влити сметану і добре розмішати. Цю масу сформувати у вигляді ананаса. Приплюснути нижню частину для стійкості і поставити на тарілку, дно якої попередньо вистелити листками зеленої салати. За допомогою кондитерського мішечка та трубочки нанести на поверхню виробу «шипи» з м'якого вершкового масла, у центр кожного «шипа» помістити ягідку журавлини або шматочок відвареної моркви, а зверху зробити маленьке заглиблення й увіткнути декілька пер зеленої цибулі.

Картопля — 5 шт., оселедець — 1 шт., ріпчаста цибуля — 0,5 шт., жовтки — 3 шт., яблуко — 1 часточка, сметана — 3 ст. ложки, вершкове масло — 1 ст. ложка, журавлина — 2 ст. ложки або морква — 0,5 шт., зелена цибуля, листки салати, сіль.

Салат з картоплі та риби під сметанним соусом

Картоплю відварити в мундирі, обчистити, охолодити і нарізати скибочками. В невеликій кількості води відварити рибу зі спеціями, вийняти її, розрізати на шматочки, видаляючи кісточки. Картоплю та рибу залити сметанним соусом і все підігріти до кипіння. Подаючи, посипати січеною зеленню петрушки або кропу. Для приготування сме-

танного соусу в алюмінієвому сотейнику розтопити маргарин, додати борошно і трохи підсмажити. Потім підсмажене борошно поступово розвести рибним бульйоном або молоком, додати сіль, сметану та готову гірчицю, закип'ятити.

Картопля — 4 шт., риба — 200 г, сметана — 2 ст. ложки, борошно — 1 ч. ложка, маргарин — 1 ст. ложка, бульйон або молоко — 0,5 склянки, гірчиця — 0,5 ч. ложки, кріп або петрушка (січені) — 1 ст. ложка, перець, лавровий лист.

Салат картопляний з рибними фрикадельками

Обчищені солоні або свіжі огірки, відварену картоплю, круті яйця нарізати дрібними кубиками, додати зелений горошок і перемішати. Підготовлене рибне філе нарізати смужками, додати намочений у молоці і віджатий шматочок черствої пшеничної булки, злегка пасеровану на вершковому маслі ріпчасту цибулю і пропустити крізь м'ясорубку. В одержаний рибний фарш додати яйце, сіль, перець, сметану, добре вимішати і сформувати маленькі фрикадельки (кульки). Відварити їх у підсоленій воді або в рибному бульйоні, охолодити в цьому ж відварі, потім вийняти. Фрикадельки викласти на блюдо, зверху покласти нарізані продукти, полити майонезом і прикрасити гілочками зелені петрушки або селери, часточками крутих яєць, скибочками огірка.

Картопля — 4 шт., огірки — 2 шт., яйце — 2 шт., зелений горошок — 1 ст. ложка, риба (філе) — 200 г, хліб — 40 г, яйце (для фаршу) — 1 шт., вершкове масло — 1 ст. ложка, цибуля — 0,5 шт., сметана — 1 ч. ложка, майонез — 2 ст. ложки, перець, молоко, зелень, сіль.

Картопля, фарширована рибними консервами

Відварити в підсоленій воді картоплю довгастої форми в мундирі, обчистити. Охолоджену картоплю розрізати вздовж на дві половинки, середину вибрати ложкою або спеціальною виїмкою, а заглибини заповнити сумішшю з розтертих рибних консервів з олією, дрібно нарізаної зеленої цибулі та січених крутих яєць, додати січену зелень кропу та петрушки, поперчити. Дно плоскої тарілки вистелити листками зеленої салати, зверху викласти фаршировану картоплю, посипавши її тертим сиром. Прикрасити зеленню та журавлиною.

Картопля — 4 шт., консерви рибні в олії — 200 г, цибуля — 0,3 шт., яйце — 1,5 шт., зелень (січена) — 1 ст. ложка, мелений перець, зелений салат, твердий сир, гілочки зелені селери, журавлина, сіль.

Овочі з сиром у вині

Твердий сир і відварені картоплю та селеру (корінь) нашаткувати дрібними кубиками. Зелену салату крупно нарізати, мариновані огірки — кружальцями, солодкий перець — кільцями. Підготовлені продукти

змішати, залити соусом з білого вина, сметани, гірчиці, солі, меленого перцю, цукрової пудри. Ошпарені та обчищені від шкірки помідори нарізати кружальцями і розкласти навколо готової страви, прикраси зеленню.

Картопля — 3 шт., селера — 50 г, сир — 100 г, огірки — 2 шт., зелений салат — 50 г, зелений перець — 1 шт., помідори — 1 шт., зелень, сіль; для соусу: вино — 2 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, гірчиця — 0,5 ч. ложки, чорний мелений перець, цукрова пудра, сіль.

Картопля з сиром

У ледь підсоленій воді відварити картоплю. Потім воду злити, а картоплю трохи потримати на вогні. Викласти її на блюдо, посипати січеною зеленню кропу, полити вершковим маслом. Окремо подати сир (з незбираного молока), залитий сметаною.

Картопля (середнього розміру) — 8 шт., вершкове масло — 1 ст. ложка, сир — 1 склянка, сметана — 0,5 склянки, кріп, сіль.

Картопля з плавленим сиром та майонезом

Свіжі огірки, обчищену відварену картоплю нарізати скибочками, круті яйця посікти. Плавлений сир подрібнити на крупній тертці, додати шатковану зелену цибулю, сіль, оцет, заправити майонезом. Підготовлені продукти перемішати, викласти у вигляді гірки в салатник, зверху посипати подрібненим на дрібній тертці крутим яйцем і прикрасити зеленню петрушки.

Картопля — 2 шт., огірки — 1 шт., яйце — 3 шт., плавлений сир — 1 пачка, зелена цибуля — 50 г, майонез — 2,5 ст. ложки, оцет, зелень, сіль.

Картопля з бринзою

Відварену в несолоній воді картоплю в мундирі обчистити, нарізати соломкою. На тертці з крупними отворами подрібнити бринзу, нашаткувати зелень петрушки, кінзи або селери, змішати продукти, заправити сметаною. Викласти в салатник, прикрасити часточками свіжих помідорів та зеленню.

Картопля — 3 шт., бринза — 100 г, сметана — 2 ст. ложки, помідори — 1 шт., зелень — 1 ст. ложка, сіль.

Салат картопляний з рибою та кальмарами

Свіжі помідори й огірки, відварену картоплю нарізати тонкими скибочками. Підготовлені тушки кальмарів відварити в підсоленому окропі протягом 5 хвилин, охолодити, нарізати соломкою. Філе відвареної риби нарізати шматочками. Все змішати, додати консервований зелений горошок, шатковані листки зеленої салати, сіль, мелений перець, майонез, соус «Південний» і перемішати. Дно салатника вистелити листками зеленої салати, викласти на нього у вигляді гірки підготовлений салат, зверху трохи полити майонезом, прикрасити часточками свіжого помідора, шматочками відвареного кальмара та риби, гілоч-

ками зелені петрушки або селери.

Картопля — 2 шт., помідори — 2 шт., огірки — 1 шт., риба — 100 г, кальмари — 150 г, зелений горошок — 1 ст. ложка, зелена салата — 100 г, майонез — 2,5 ст. ложки, соус «Південний» — 1 ч. ложка, перець, зелень, сіль.

Салат з кальмарів та картоплі

Кальмари відварити у підсоленій воді протягом 5 хвилин, охолодити і нарізати тонкою соломкою, додати січене круте яйце, консервований зелений горошок, відварену картоплю та солоні огірки, нарізані скибочками. Перемішати, заправити майонезом, сіллю, чорним меленим перцем, викласти в салатник, прикрасити часточками крутих яєць та свіжого помідора, зеленню петрушки.

Картопля — 2 шт., кальмари — 200 г, огірки — 2 шт., яйце — 2 шт., помідори — 1 шт., зелений горошок — 1 ст. ложка, майонез — 2 ст. ложки, перець, зелень, сіль.

Салат з кальмарів з патисонами

Щупальця консервованих кальмарів тонко нарізати скибочками, моркву подрібнити на тертці з крупними отворами. Потім додати дрібно нарізані мариновані патисони, відварені картоплю і круті яйця, шатковану ріпчасту цибулю, консервований зелений горошок, сіль, сік лимона. Заправити олією, викласти у вигляді гірки в салатник, прикрасити зеленню селери та часточками крутого яйця.

Картопля — 2 шт., морква — 0,5 шт., кальмари — 150 г, патисони — 100 г, яйце — 2 шт., цибуля — 0,5 шт., зелений горошок — 1 ст. ложка, олія — 2 ст. ложки, сік лимона — 1 ч. ложка, перець, зелень, сіль.

Салат з кальмарів та маринованого солодкого перцю

Солодкий маринований перець, консервовані кальмари нарізати соломкою. Ріпчасту цибулю — півкільцями, круті яйця дрібно посікти, зелену цибулю нашаткувати, відварену картоплю нарізати тонкими скибочками. Підготовлені продукти перемішати, заправити майонезом, викласти в салатник і прикрасити шматочками кальмарів, маринованого перцю та зеленню кропу або петрушки.

Картопля — 2 шт., маринований перець — 1,5 шт., кальмари — 150 г, яйце — 1 шт., ріпчаста цибуля — 0,5 шт., зелена цибуля — 50 г, майонез — 2 ст. ложки, зелень, сіль.

Салат овочевий з кальмарами

Свіжомороженого кальмара залити гарячою водою на 2—3 хвилини, зняти з нього шкірку, злегка відбити. Потім відварити його в підсоленій воді протягом 4—5 хвилин, охолодити і нарізати соломкою. Додати дрібно нарізані солоні огірки, відварені картоплю, моркву та консервований зелений горошок. Все змішати, посолити, поперчити, викласти в салатник, залити

майонезом, посипати січеною зеленню кропу та петрушки.
Картопля — 2 шт., кальмари — 150 г, огірки — 1,5 шт., морква — 0,5 шт., зелений горошок — 1 ст. ложка, майонез — 2 ст. ложки, перець, зелень, сіль.

Салат з консервованого кальмара

Дрібно нарізану ріпчасту цибулю обсмажити на олії, посолити і наприкінці смаження посипати меленим чорним та червоним перцем. Коли охолоне, додати відварену картоплю, нарізану кубиками, січені круті яйця, а також нарізані дрібними шматочками кальмари. Заправити майонезом або олією, на якій підсмажувалася цибуля, перемішати, викласти в салатник і прикрасити кружальцями крутого яйця, гілочками зелені кропу та петрушки, шматочками кальмара.
Картопля — 2 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., олія — 1,5 ст. ложки, яйце — 2 шт., кальмари — 150 г, чорний мелений перець, червоний мелений перець, зелень петрушки та кропу, сіль.



Салат з раків

Відварені й обчищені моркву і картоплю, помідори нарізати кубиками, круті яйця посікти, додати зелений горошок. Заправити майонезом, перемішати, викласти на середину у вигляді гірки в салатник, дно якого попередньо вистелити листками зеленої салати. Зверху викласти відварені очищені ракові шийки, клешні, навколо гірки викласти «букетиками» нарізані кружальцями круті яйця, часточки вареної цвітної капусти, зелений горошок, полити салатною заправкою і прикрасити гілочками зелені кропу.
Картопля — 3 шт., морква — 0,5 шт., помідори — 1 шт., яйце — 2 шт., зелений горошок — 2 ст. ложки, майонез — 1,5 ст. ложки, раки — 10 шт., цвітна капуста — 0,5 головки, салатна заправка — 2 ст. ложки, зелень, сіль.

Салат з креветок

Креветки промити, опустити в підсолений окріп і варити 3—4 хвилини. Потім відокремити плавці, зняти панцир, нарізати шматочками й охолодити. Нарізати скибочками відварену картоплю, помідори, солоні огірки, додати зелений горошок. Все змішати, заправити майонезом, викласти в салатник і прикрасити скибочками помідорів та гілочками зелені селери.

Картопля — 3 шт., креветки — 200 г, помідори — 2 шт., солоні огірки — 1 шт., зелений горошок — 1 ст. ложка, майонез — 2 ст. ложки, зелень, сіль.

Картопляний салат з креветками та олією

Нарізати підготовлене м'ясо відварених креветок, додати нарізану кубиками відварену картоплю, кільцями — ріпчасту цибулю, сіль, перець, заправити олією, перемішати. Викласти в салатник і зверху посипати січеною зеленою цибулею та зеленню петрушки.

Картопля — 3 шт., креветки — 200 г, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., олія — 2 ст. ложки, зелена цибуля — 50 г, зелень петрушки (подрібнена) — 1 ст. ложка, чорний мелений перець, сіль.

Картопля, фарширована салатом з креветками

Бульби картоплі середнього розміру відварити в солоній воді у мундирі, обчистити й охолодити. Потім з кожної зрізати верхівку та дно (для стійкості), ложечкою вибрати середину. Шийки відварених креветок обчистити від панцира, нарізати впоперек волокон. Нашаткувати тонкими скибочками відварену моркву, солоні огірки, свіжі помідори, дрібно посікти круті яйця, додати зелений горошок, сіль, перець, соус «Південний», майонез, нарізані шийки креветок. Усе перемішати, заповнити цим фаршем отвори підготовленої картоплі, викласти на плоску тарілку, вершечок кожної картоплини посипати подрібненим на тертці з дрібними отворами крутим яйцем, прикрасити страву часточками помідорів та листками свіжої зеленої салати.

Картопля — 6 шт., креветки — 150 г, морква — 0,5 шт., огірки — 1 шт., помідори — 2 шт., яйце — 2 шт., зелений горошок — 1 ст. ложка, соус «Південний» — 1 ч. ложка, майонез — 1,5 ст. ложки, чорний мелений перець, зелень, сіль.

Салат картопляний з пастою «Океан»

Яблука обчистити, круті яйця дрібно посікти, відварену в мундирі й обчищену картоплю, солоні огірки нарізати скибочками. Потім додати сіль, чорний мелений перець, зелений горошок, пасту «Океан», перемішати і заправити майонезом. Викласти в салатник і прикрасити часточками крутих яєць або помідорів, гілочками зелені петрушки.

Картопля — 4 шт., яблука — 0,5 шт., яйця — 2 шт., зелений горошок — 1 ст. ложка, паста «Океан» — 150 г, майонез — 2 ст. ложки, перець, зелень, сіль.

Кальмари в сметані

Кальмари очистити від плівки, промити, злегка відбити, нарізати соломкою і швидко підсмажити на гарячій сковороді з жиром. Потім додати пасеровану зелену цибулю та гриби, нарізані соломкою, сіль, перець, залити сметанним соусом, довести до кипіння. Викласти в порційні сковорідки зварену

в мундирі й обчищену, нарізану кружальцями картоплю, залити підготовленими кальмарами в соусі, зверху посипати тертим твердим сиром і запекти в духовці до рум'яної кірки. Готову закуску вийняти з духовки, посипати січеною зеленню кропу та петрушки. Подати гарячою. Для приготування сметанного соусу злегка підсмажити борошно, змішати його з вершковим маслом, потім ввести у гарячу сметану, посолити і довести до кипіння.

Картопля — 4 шт., кальмари — 200 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., гриби — 4 шт., олія — 1,5 ст. ложки, сир — 70 г, сіль, перець, зелень; для соусу: борошно — 1 ст. ложка, вершкове масло — 1 ст. ложка, сметана — 1 склянка, сіль.

Картопля по-савойськи

Сиру картоплю обчистити, нарізати часточками, викласти у глибоку сковороду. Приготувати суміш з молока та яєць, додати тертий твердий сир, сіль, чорний мелений перець та мускатний мелений горіх. Цією сумішшю залити підготовлену картоплю, запекти в духовці. Подаючи, посипати січеною зеленню.

Картопля — 5 шт., яйце — 3 шт., молоко — 200 г, сир (тертий) — 1,5 ст. ложки, чорний мелений перець, мускатний горіх, зелень кропу та петрушки, сіль.

Вінегрет літній

Дрібно нарізати круте яйце, солоні огірки, ріпчасту цибулю, яблуко (без шкірки та серцевини). Додати відварені буряк, картоплю, моркву, нарізані кубиками, зелений горошок, пасеровану на олії ріпчасту цибулю, сіль, цукор, чорний мелений перець, лимонний сік або оцет. Все перемішати, заправити сметаною, викласти в салатник і прикрасити січеним крутим яйцем та зеленню.

Картопля — 1,5 шт., яйце — 2 шт., огірки — 2 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., яблуко — 0,5 шт., буряк — 1 шт., морква — 0,5 шт., зелений горошок — 1 ст. ложка, олія — 1 ст. ложка, сметана — 2 ст. ложки, цукор, перець та лимонний сік за смаком, зелень петрушки або зелена цибуля, сіль.

Вінегрет овочевий

Відварені моркву, картоплю, буряк, солоні огірки нарізати тонкими скибочками. Квашену капусту віджати і посікти. Ріпчасту або зелену цибулю нашаткувати. За смаком додати оцет, сіль, перець, гірчицю і заправити олією. Перемішати, викласти в салатник, дно якого попередньо вистелити зеленою салатою; зверху вінегрет прикрасити кільцями ріпчастої цибулі та гілочками зелені петрушки. Вінегрет можна заправити і майонезом з соусом «Південний» або салатною заправкою.

Картопля — 1,5 шт., морква — 1 шт., буряк — 1 шт., ріпчаста цибуля — 0,5 шт., квашена капуста — 1 ст. ложка, солоні огірки — 2 шт., олія — 2 ст. ложки, оцет, перець, гірчиця, зелена салата, зелень петрушки, сіль.

Вінегрет з маринованою цибулею та копченим оселедцем

До овочевого вінегрету (опис див. вище) додати шматочки розібраного копченого оселедця (половину норми), решту викласти на гірку приготовленого вінегрету з оселедцем у салатнику. Прикрасити страву часточками крутих яєць, а також овочами, які входять до складу вінегрету, маринованою та січеною зеленою цибулею.

Вінегрет овочевий — 400 г, оселедець — 1 шт., яйце — 1 шт., зелена цибуля, маринована ріпчаста цибуля.

Вінегрет з грибами

Додати до овочевого вінегрету (опис див. вище) нашатковані солоні або мариновані гриби (білі, грузді, рижики).

Вінегрет овочевий — 400 г, гриби — 150 г.

Вінегрет з овочів та фруктів

Нарізати тонкими скибочками відварені моркву та картоплю, солоні огірки, обчищені мандарини та апельсини, яблука та груші (без шкірки і насіння), варену селеру (корінь), додати зелений консервований горошок. Злегка посолити, посипати цукром, перемішати, заправити майонезом, викласти у вигляді гірки на блюдо, збризнути лимонним соком і посипати січеною зеленою салатою.

Картопля — 1 шт., морква — 1 шт., селера (корінь) — 0,3 шт., зелений горошок — 1 ст. ложка, огірки — 1 шт., мандарини — 1 шт., апельсини — 0,5 шт., яблука — 0,5 шт., груші — 0,5 шт., майонез — 2 ст. ложки, лимонний сік, листки зеленої салати, цукор, сіль.

Вінегрет м'ясний

Відварити нежирне м'ясо, охолодити, нарізати дрібними кубиками і додати овочевий вінегрет (опис див. вище). Заправлений вінегрет викласти у вигляді гірки в салатник, прикрасити часточками крутих яєць, шаткованою зеленою цибулею, моченими яблуками та брусницями, зеленню петрушки.

Вінегрет овочевий — 400 г, відварене м'ясо — 150 г, яйце — 1 шт., зелена цибуля, брусниці, мочені яблука, зелень, сіль.

Вінегрет м'ясний збірний

Нарізати дрібними скибочками відварену нежирну яловичину або телятину, язик, нежирну шинку, відварені картоплю та буряк, солоні огірки. Полити салатною заправкою, перемішати, викласти у вигляді гірки на блюдо, посипати зеленню, моченими брусницями, навколо викласти шатковані відварені буряк та моркву, а зверху прикрасити гілочками зелені та часточками крутих яєць у вигляді квітки.

Картопля — 1 шт., буряк — 0,5 шт., морква — 1 шт., яловичина або телятина — 100 г, шинка — 50 г, язик — 50 г, солоні огірки — 2 шт., салатна заправка — 0,5 склянки, брусниці — 2 ст. ложки, яйце — 1 шт., зелень, сіль.

Вінегрет з рибою

Дрібно посікти м'якоть відвареної риби (тріски, щуки, хека та ін.), додати до овочевого вінегрету (опис див. вище). Викласти в салатник, посипати січеною зеленню, шаткованою зеленою цибулею, прикрасити скибочками солоних огірків, часточками мочених яблук, моченими брусницями.
Вінегрет овочевий — 400 г, відварена риба — 150 г, солоні огірки — 1 шт., мочені яблука — 1 шт., зелена цибуля, мочені брусниці, зелень.

Вінегрет з оселедцем

Оселедець обчистити, розібрати на філе, вимочити в молоці або в заварці чаю. Овочевий вінегрет (опис див. вище) викласти в салатник, на нього — смужки оселедця, прикрасити помідорами, огірками, гілочками зелені петрушки.
Вінегрет овочевий — 400 г, оселедець — 1 шт., помідори — 1 шт., огірки — 1 шт., зелень.

Вінегрет з солоною скумбрією

Обчищені відварені картоплю, моркву,. буряк та солоні огірки нарізати скибочками. Додати нарізану шматочками солону скумбрію (очищену від шкірки та кісток), цукор, заправити майонезом. Усе добре перемішати, викласти в салатник і прикрасити часточками крутого яйця, кільцями ріпчастої цибулі та гілочками зелені селери.
Картопля — 2 шт., морква — 0,5 шт., буряк — 1 шт., ріпчаста цибуля — 0,5 шт., огірки — 2 шт., скумбрія — 150 г, яйце — 1 шт., майонез — 2 ст. ложки, цукор, зелень.

Вінегрет з морською капустою

Солоні огірки, відварені картоплю, буряк, моркву нарізати тонкими скибочками, змішати з консервованою морською капустою та шаткованою ріпчастою цибулею. Потім додати сіль, цукор, оцет, чорний мелений перець, заправити олією і добре перемішати. Викласти готовий вінегрет у салатник, прикрасити кружальцями крутого яйця та зеленню.
Картопля — 2 шт., огірки — 2 шт., буряк — 1 шт., морква — 0,5 шт., морська капуста — 150 г, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., олія — 2 ст. ложки, яйце — 1 шт., цукор, оцет, чорний мелений перець, зелень селери або петрушки, сіль.

Перші страви



За давньою традицією супи є обідньою стравою. Їх готують на м'ясному, рибному, грибному бульйонах, а також на молоці, хлібному квасі, ягідному, фруктовому або овочевому відварах та на воді. У процесі варіння з продуктів, закладених у суп, в рідку частину переходить значна кількість екстрактивних та інших речовин, мінеральних солей, білків, які надають страві аромату та смаку і збудливо діють на травні органи. Зварити суп можна з самої картоплі або з додаванням інших овочів, круп, макаронних виробів, бобових. Для поліпшення смаку, аромату та для підвищення вмісту вітамінів, особливо навесні, картопляний суп, подаючи на стіл, посипають січеною зеленню кропу, петрушки, кінзи, селери, зеленою цибулею та ін.

БОРЩІ

Борщ на квасі

Буряк нарізати дрібною соломкою і підрум'янити на вершковому маслі. Капусту нашаткувати, ріпу, моркву, цибулю-пір нарізати соломкою, ріпчасту цибулю — півкільцями. Овочі залити квасом, посолити і варити до готовності. Потім додати лавровий лист, відварену картоплю з відваром, тертий буряк, сметану, вершкове масло і довести до кипіння. В тарілку покласти зелень. Сметану подати окремо. Хлібний квас слід готувати так. Хліб нарізати, підрум'янити в духовці, залити окропом і залишити настоюватися добу. Процідити, додати дріжджі, м'яту, імбир, кмин, аніс, лимонну або апельсинову цедру, накрити кришкою, поставити на 36 годин у темне місце. Потім процідити, розлити у пляшки, поклавши у кожну по 2—3 ізюминки, закупорити, поставити на холод.

Буряк — 1 шт., капуста білокачанна (подрібнена) — 1 склянка, ріпа — 1 шт., морква — 1 шт., цибуля-пір — 1 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., картопля — 2 шт., хлібний квас — 5 склянок, сметана — 0,5 склянки, вершкове масло — 2 ст. ложки, лавровий лист, зелень петрушки, кропу, сіль; для хлібного квасу: житній хліб (черствий) — 250 г, вода — 1,5 л, дріжджі, м'ята, імбир, кмин, аніс, лимонна або апельсинова цедра, ізюм.

Борщ ялтинський

Картоплю та овочі, крім капусти, нарізати і відварити у підсоленій воді. Головку капусти розрізати на частини, відварити у підсоленому окропі й додати до відварених овочів. Ввести насероване на вершковому маслі борошно, довести до кипіння, додати масло, томат-пюре, сметану, зелень і знову довести до кипіння. Сметану подати окремо.

Картопля — 3 шт., буряк — 1 шт., ріпа — 2 шт., цибуля-пір — 2 шт., селера (корінь) — 0,4 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт.,

вода — 2 л, капуста — 1 невелика головка, борошно — 1 ст. ложка, вершкове масло (або маргарин) — 4 ст. ложки, томат-пюре — 1 ст. ложка, сметана — 1 склянка, зелень петрушки, кропу, сіль.

Борщ м'ясний

Зварити кістково-м'ясний бульйон. Для цього м'ясо очистити від плівок та сухожиль, кістки дрібно порубати, скласти в каструлю, залити холодною водою і спочатку на сильному вогні довести до кипіння, потім вогонь зменшити і варити при слабкому кипінні. При цьому з поверхні бульйону час від часу знімати піну шумівкою, а жир — ложкою. Через годину-півтори після початку варіння в бульйон додати сіль, очищені цілі ріпчасту цибулю, моркву, корені петрушки та селери. Вийняти готове м'ясо, а кістки поварити ще 2—3 години, потім бульйон процідити. Буряк нашаткувати соломкою, покласти в сотейник, додати жир, кислоту, томат-пасту або подрібнені на крупній тертці спілі помідори, влити до половини рівня буряка бульйон і тушкувати при слабкому кипінні протягом години. Моркву, корені петрушки та селери нашаткувати соломкою, а ріпчасту цибулю — півкільцями, покласти все це на розігріту з жиром сковороду і пасерувати на помірному вогні 15 хвилин. Пасеровані овочі перекласти в сотейник з буряком, додати цукор і потушкувати ще 10 хвилин. У підготовлений киплячий бульйон покласти нарізану часничком картоплю; коли закипить, додати нарізану лапшею капусту і довести до кипіння. Потім з'єднати пасеровані та тушковані овочі, борошно, пасероване на маслі, сіль, перець, лавровий лист і ще варити до готовності 5 — 10 хвилин. Подаючи, в тарілку покласти шматочок відвареного м'яса, сметану і дрібно посічену зелень кропу та петрушки.

М'ясо — 300 г, кістки — 300 г, вода — 1,8 л, буряк (невеликий) — 1 шт., картопля — 4 шт., ріпчаста цибуля — 2 шт., морква — 2 шт., корені петрушки та селери — по 1 шт., томат-паста — 1 ст. ложка або свіжі помідори — 3 шт., свіжа капуста (подрібнена) — 1,5 склянки, оцет — 1 ст. ложка, борошно — 1 ст. ложка, жир — 4 ст. ложки, сметана — 4 ст. ложки, зелень — 1 ст. ложка, лавровий лист, цукор, чорний мелений перець, сіль.

Борщ пісний з рибою

Сушені гриби та квасолю намочити окремо в холодній воді, потім відварити їх до готовності. В окріп покласти очищені цілі ріпчасту цибулю, моркву, корені петрушки та селери, сіль і варити 20—30 хвилин, процідити. Буряк нарізати соломкою, покласти в сотейник, додати олію, оцет, томат-пасту або подрібнені на крупній тертці спілі помідори, влити до половини рівня буряка відвар з овочів і тушкувати при слабкому кипінні протягом години. Моркву, корені петрушки та селери, відварені добре промиті гриби нарізати

соломкою, а ріпчасту цибулю — півкільцями, все це покласти на розігріту з жиром сковороду і пасерувати на помірному вогні 15 хвилин. Пасеровані овочі та гриби перекласти в сотейник з буряком, додати цукор і ще потушкувати 10 хвилин. Підготовлену рибу нарізати на шматочки, посолити, обкачати в борошні і підсмажити з обох боків до рум'яної кірки. У киплячий овочевий відвар покласти нарізану часничком картоплю; коли закипить, додати шатковану лапшею капусту, довести до кипіння. Потім з'єднати пасеровані й тушковані овочі та гриби, відварену квасолю, підсмажену рибу, сіль, перець, лавровий лист і ще варити до готовності 10 — 15 хвилин. Борщ можна подати гарячим або холодним. Окремо подати січену зелень петрушки та кропу.

Риба — 500 г, білі гриби (сушені) — 5 шт., квасоля — 2 ст. ложки, ріпчаста цибуля — 2 шт., морква — 2 шт., корені петрушки та селери — по 1 шт., томат-паста — 1 ст. ложка або свіжі помідори — 3 шт., картопля — 4 шт., буряк — 1 шт., капуста білокачанна (подрібнена) — 1,5 склянки, оцет — 1 ст. ложка, борошно — 2 ст. ложки, олія — 6 ст. ложок, цукор, перець, лавровий лист, зелень, сіль.

Борщ український з пампушками

Зварити кістково-м'ясний бульйон (опис див. «Борщ м'ясний»), процідити, м'ясо нарізати на шматочки і трохи залити бульйоном, щоб не обвітрилось. У киплячий кістково-м'ясний бульйон покласти нарізану скибочками картоплю, довести до кипіння, додати нарізану крупною соломкою капусту і варити 10—15 хвилин. Потім додати тушкований буряк, обсмажені овочі, нарізаний свіжий або маринований солодкий перець, пасероване на маслі і розведене бульйоном борошно і варити ще 5 хвилин. Для приготування тушкованого буряка нарізати його соломкою, посолити, збризнути оцтом, додати жир, цукор, томат-пасту і тушкувати у товстостінному посуді під кришкою 30—40 хвилин. Моркву та корені петрушки нашаткувати соломкою, ріпчасту цибулю нарізати півкільцями, злегка обсмажити з жиром. Наприкінці варіння покласти чорний перець, лавровий лист, сало, товчене з часником. Після закінчення варіння дати настоятися борщу 20—25 хвилин під закритою кришкою. Подаючи, покласти в тарілку шматочок м'яса, полити борщ сметаною і посипати січеною зеленню. Окремо подати пампушки, поливши часниковим соусом. Для приготування пампушок дріжджі, цукор, сіль та чверть норми борошна розвести у теплому молоці або воді, розмішати і дати підійти у теплому місці протягом 30—40 хвилин. Потім додати решту борошна, олію, жовтки сирих яєць, замісити тісто і знову дати підійти. З тіста сформувати кульки вагою 25—30 г, укласти їх на змащений жиром лист, дати підійти, змастити збовта-

ним яйцем і випікати у духовці протягом 8—10 хвилин при температурі 180—200 °С. Для приготування часникового соусу часник розтерти з сіллю з додаванням олії, охолодженої перевареної води і зелені кропу та петрушки.

Картопля — 5 шт., буряк — 1 шт., м'ясо — 300 г, кістки — 300 г, капуста — 300 г, петрушка (корінь) — 2 шт., морква — 2 шт., ріпчаста цибуля — 2 шт., солодкий перець — 1 шт., вершкове масло — 1 ст. ложка, борошно — 1 ст. ложка, томат-паста — 1 ст. ложка, оцет — 1 ч. ложка, жир — 2 ст. ложки, сало — 50 г, часник — 1 зубок, сметана — 50 г, цукор, перець горошком, зелень, лавровий лист, сіль; для пампушок: борошно — 320 г, вода — 130 г, цукор — 1 ч. ложка, сіль — 0,5 ч. ложки, дріжджі — 10 г, сирі жовтки — 1 шт., олія — 1 ст. ложка, яйце для змащення — 0,5 шт.; для часникового соусу: часник — 2—3 зубки, олія — 1 ст. ложка, вода переварена холодна — 4 ст. ложки, січена зелень кропу та петрушки — 0,5 ст. ложки, сіль за смаком.

Борщ чернігівський

Готовий кістково-м'ясний або м'ясний бульйон процідити, м'ясо нарізати на шматочки, щоб потім покласти в тарілку перед тим, як насипати борщ. Окремо зварити квасолю. Нашаткувати буряк соломкою і тушкувати, додавши томат. Ріпчасту цибулю, корінь петрушки та моркву нашаткувати й обсмажити з жиром. Окремо також обсмажити кабачки, нарізані часточками. У киплячий бульйон покласти нарізану часточками картоплю, довести до кипіння, додати білокачанну капусту, нарізану соломкою, дати закипіти. Потім додати квасолю разом з відваром, обсмажені кабачки, свіжі яблука шматочками (найкраще — кислих сортів), свіжі помідори часточками, тушкований буряк, обсмажені овочі, перець горошком, лавровий лист і варити до готовності. Подаючи, борщ полити сметаною і посипати зеленню петрушки.

М'ясо — 300 г, кістки — 300 г, картопля — 5 шт., буряк — 1 шт., квасоля — 2 ст. ложки, томат — 1 ст. ложка, ріпчаста цибуля — 2 шт., петрушка (корінь) — 2 шт., морква — 2 шт., жир — 2 ст. ложки, кабачки — 150 г, капуста — 200 г, яблука — 2 шт., помідори — 1 шт., сіль, перець горошком, зелень, сметана — 100 г.

Борщ з ріпою (білоруська кухня)

Ріпу та картоплю нарізати часточками, покласти в кістковий бульйон і варити до готовності. Потім у бульйон додати пасероване на жирі борошно, цибулю та коріння, обсмажені на жирі з томатом-пюре, шаткований соломкою буряк, зварений цілим у шкірці з оцтом, перець горошком, лавровий лист і варити до готовності 5 — 10 хвилин. Подати зі сметаною.

Кістки — 500 г, картопля — 5 шт., ріпа — 300 г, буряк — 1 шт., цибуля — 2 шт., морк-

ва — 2 шт., петрушка (корінь) — 2 шт., томат-пюре — 2 ст. ложки, борошно — 1 ст. ложка, жир — 2,5 ст. ложки, перець, лавровий лист, сіль, сметана.

Борщ білоруський

З кісток від шинки або копченого окосту та з м'яса зварити бульйон. Корені петрушки та моркву нарізати соломкою, ріпчасту цибулю нашаткувати й обсмажити на жирі, додати томат-пюре і пасерувати ще 10 хвилин. Картоплю нарізати кубиками, покласти в киплячий проціджений бульйон і довести до кипіння. Потім покласти пасеровані борошно та коріння з томатом, нашаткований соломкою буряк, зварений цілим у шкірці, оцет, цукор, перець, лавровий лист і ще варити 5 хвилин. Подаючи, в тарілку покласти шматочок м'яса, нарізані сосиски, сметану і посипати січеною зеленню кропу та петрушки.

М'ясо яловиче — 300 г, кістки від шинки або окосту — 300 г, сосиски — 100 г, картопля — 600 г, буряк — 1 шт., петрушка (корінь) — 2 шт., ріпчаста цибуля — 2 шт., морква — 2 шт., жир — 3 ст. ложки, томат-пюре — 2 ст. ложки, борошно — 1 ст. ложка, оцет — 1 ст. ложка, перець, лавровий лист, сіль, сметана, зелень.

Борщ литовський

Корінь селери, моркву та ріпчасту цибулю нашаткувати соломкою, обсмажити на жирі. В киплячий м'ясний бульйон покласти нарізану часточками картоплю, довести до кипіння. Потім покласти тушкований буряк, нарізаний соломкою, додати оцет та бульйон, пасеровані борошно та коріння з цибулею, перець горошком, лавровий лист, сіль. Коли закипить, додати промите і нарізане листя щавлю і варити до готовності. Готовий борщ заправити цукром, меленим перцем та буряковим підфарбуванням. Подаючи, покласти в тарілку шматочки шинки, прогріті нарізані кружальцями сосиски, полити борщ сметаною і посипати січеною зеленню селери.

Яловичина — 500 г, картопля — 3 шт., селера (корінь) — 1 шт., морква — 2 шт., ріпчаста цибуля — 2 шт., буряк — 1,5 шт., борошно — 1 ст. ложка, жир — 2,5 ст. ложки, щавель — 150 г, шинка — 100 г, сосиски — 100 г, цукор, перець, оцет, зелень, сіль.

Борщ полтавський

Відварити до готовності курку з додаванням коріння та спецій, бульйон процідити. Буряк нашаткувати соломкою, додати оцет, цукор, трохи бульйону і потушкувати 40 хвилин. Обсмажити на маслі або маргарині ріпчасту цибулю, моркву та корінь петрушки з додаванням томату-пюре. В киплячий бульйон покласти картоплю, нарізану часточками, довести до кипіння, додати нашатковану крупною лапшею білокачанну капусту. Коли закипить, покласти буряк, обсмажені з цибулею коріння, перець, лавровий лист і варити до готовності. Заправи-

ти товченим салом з зеленню кропу, дати настоятися 20 хвилин. Подаючи, в тарілку покласти м'ясо, галушки, полити борщ сметаною і посипати січеною зеленню петрушки. Для приготування галушок в окріп засипати, безперервно помішуючи, половину норми борошна, добре розмішати, зняти з вогню. Коли охолоне, всипати решту борошна, сіль, додати сире яйце, розмішати до однорідної маси. Відварити галушки в підсоленому окропі, набираючи тісто ложечкою.

Кури — 0,5 шт., буряк — 1 шт., картопля — 5 шт., ріпчаста цибуля — 2 шт., морква — 2 шт., петрушка (корінь) — 2 шт., капуста — 250 г, вершкове масло або маргарин — 3 ст. ложки, томат-пюре — 1,5 ст. ложки, оцет — 1 ст. ложка, сало — 50 г, кріп (січений) — 1 ст. ложка, перець, лавровий лист, зелень, цукор, сіль, сметана — 100 г; для галушок: борошно — 150 г, яйце — 1 шт., вода — 0,25 склянки, сіль.

Борщ з кропивою (молдавська кухня)

Промити й ошпарити окропом листя молодої кропиви, потім дрібно нарізати його. Покласти в киплячий кістково-м'ясний бульйон промитий рис, поварити 5 хвилин, додати нарізану кубиками картоплю, коріння, пасероване з цибулею та томатом-пастою, січене листя щавлю та кропиви, сіль, перець горошком, лавровий лист і варити до готовності. Подаючи, покласти в тарілку шматочок м'яса, січене круте яйце і полити сметаною, зверху посипати січеною зеленню петрушки та кропу.

М'ясо — 300 г, кістки — 300 г, кропива — 200 г, рис — 2 ст. ложки, картопля — 3 шт., ріпчаста цибуля — 2 шт., петрушка (корінь) — 2 шт., морква — 2 шт., томат-паста — 1 ст. ложка, щавель — 80 г, яйце — 2 шт., перець, лавровий лист, зелень, сіль, сметана — 100 г.

Борщ з квасолею та фрикадельками

Промиту білу квасолю залити холодною водою і залишити в прохолодному місці на 5—6 годин. Потім воду злити, налити нову і варити до готовності, додавши коріння і ріпчасту цибулю та посоливши. Свинину та яловичину разом із злегка пасерованою на вершковому маслі або маргарині ріпчастою цибулею двічі пропустити крізь м'ясорубку, додати сіль, чорний мелений перець, яйце, холодну воду. Все старанно збити до



пишної однорідної маси, сформувати кульки по 10—12 г, відварити їх у підсоленому окропі, вибрати шумівкою, а відвар процідити. На цьому відварі приготувати борщ за рецептом «Борщ м'ясний» (опис див. вище), за 5—10 хвилин до готовності додати в борщ зварену квасолю (разом з відваром), заправити товченим часником. Подаючи, в тарілку покласти готові фрикадельки, насипати борщу, полити сметаною і посипати зеленню кропу.

Борщ м'ясний (опис розкладки продуктів рецепта див. вище), квасоля — 0,5 склянки, часник — 2 зубки, сметана — 100 г, зелень, сіль; для фрикадельок: м'ясо — 300 г, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., вершкове масло — 1 ст. ложка, яйце — 1 шт. вода — 2 ст. ложки, перець, сіль.

Борщ із квашеної капусти

Квашену капусту потушкувати з додаванням жиру. Буряк нарізати соломкою, обсмажити на жирі, додати трохи бульйону і потушкувати 40—50 хвилин у каструлі з закритою кришкою, час від часу помішуючи. У киплячий бульйон покласти картоплю, нарізану часточками, довести до кипіння і поварити 5 хвилин. Потім додати тушковані буряк та капусту, пасеровані на жирі овочі та коріння, лавровий лист, перець, томат, пасероване борошно і варити до готовності. Подаючи, в тарілку покласти шматочок м'яса, насипати борщу, полити сметаною і посипати січеною зеленою цибулею та кропом.

М'ясо — 400 г, буряк — 1 шт., квашена капуста — 200 г, морква — 2 шт., петрушка (корінь) — 2 шт., селера (корінь) — 0,5 шт., бруква — 100 г, картопля — 4 шт., жир — 3,5 ст. ложки, томат — 50 г, борошно — 1 ст. ложка, сметана — 100 г, перець, лавровий лист, зелень, сіль.

Борщ по-домашньому без томату

У киплячий бульйон покласти нарізаний соломкою буряк і варити 15—20 хвилин, потім опустити нашатковані соломкою корені петрушки та селери, моркву, ріпчасту цибулю. Через 10 хвилин додати картоплю, нарізану часточками, а коли закипить бульйон, покласти нашатковану свіжу капусту, довести до кипіння, додати лавровий лист, перець горошком. Наприкінці варіння влити проціджений буряковий квас і заправити товченим салом з часником. Подати зі сметаною, січеною зеленню петрушки та кропу, попередньо поклавши шматочок відвареного м'яса. Для приготування бурякового квасу обчистити буряк, розрізати його навпіл, якщо великий — на чотири частини, скласти в трилітрову банку, залити холодною водою і поставити в тепле місце до скисання, накривши горло банки марлевою серветкою. Потім поставити на холод.

М'ясо — 300 г, кістки — 300 г, буряк — 1 шт., капуста — 250 г, петрушка (корінь) — 1,5 шт., селера (корінь) — 0,5 шт., ріп-

часта цибуля — 2 шт., картопля — 5 шт., сметана — 100 г, буряковий квас — 1 склянка, сало — 70 г, часник — 2 зубки, перець горошком, лавровий лист, зелень, сіль.

Борщ по-флотськи

Буряк нарізати соломкою, скласти в сотейник, збризнути оцтом, влити олію і на помірному вогні пасерувати 10 хвилин. Потім до половини рівня буряка додати бульйон, накрити сотейник кришкою і, зрідка помішуючи, тушкувати близько години, влити помідорне пюре (помідори подрібнити на тертці з крупними отворами) і знову потушкувати 15 хвилин. Після цього пасеровані ріпчасту цибулю і коріння перекласти в сотейник, додати цукор і потушкувати 10 — 15 хвилин. Окремо спасерувати борошно до світло-жовтого кольору, розвести невеликою кількістю бульйону і розмішати до однорідної консистенції. У киплячий кістково-м'ясний бульйон покласти нарізану кубиками картоплю, довести до кипіння, потім додати свіжу білокачанну капусту, нарізану квадратиками. Коли закипить, покласти пасеровані та тушковані овочі, розведене бульйоном пасероване борошно, перець горошком, лавровий лист, сіль і варити до готовності протягом 10—15 хвилин. Подаючи, в тарілку покласти шматочок м'яса, насипати борщу, полити сметаною і посипати січеною зеленню кропу та петрушки.

М'ясо — 300 г, кістки — 300 г, буряк — 1 шт., олія — 1 ст. ложка, помідори — 3 шт., ріпчаста цибуля — 2 шт., морква — 2 шт., корені петрушки та селери — по 1 шт., жир — 2 ст. ложки, борошно — 1 ст. ложка, картопля — 3 шт., капуста — 150 г, перець горошком, оцет, лавровий лист, сметана — 100 г, зелень, сіль.

Борщ польський

Білі сушені гриби замочити у холодній воді на 2 години, настій процідити, гриби старанно промити і відварити у настої до готовності, потім нашаткувати їх соломкою. Буряк спекти або відварити у шкірці, обчистити, також нарізати соломкою. В грибному відварі зварити ріпчасту цибулю, моркву, брукву, картоплю, нарізані шматочками, додати сіль, протерти. Потім з'єднати з буряком, грибами, покласти лавровий лист і прокип'ятити. Додати січену зелень, сік з одного буряка, вершкове масло, сметану і довести до кипіння. Подаючи, полити сметаною.

Гриби — 5 шт., буряк — 2 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., морква — 1 шт., бруква — 0,5 шт., картопля — 3 шт., вершкове масло — 2 ст. ложки, сметана — 3 ст. ложки, лавровий лист, зелень кропу та петрушки (січена) — 1 ст. ложка, сметана — 50 г, сіль.

Борщ з грибами та чорносливом

Зварити борщ на грибному бульйоні так, як вказано у ре-

цепті «Борщ м'ясний» (опис див. вище). Відварені гриби нашаткувати і злегка підсмажити на маслі. Чорнослив замочити на 3—4 години, промити і відварити у невеликій кількості рідини до готовності, потім вийняти кісточки. Відвар вилити в борщ, додати чорнослив, підготовлені гриби і все разом довести до кипіння. Подати зі сметаною та січеною зеленню.
Картопля — 4 шт., гриби — 5 шт., чорнослив — 10 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., буряк — 1 шт., корені петрушки та селери — по 1 шт., томат-паста — 1 ст. ложка, капуста — 200 г, борошно — 1 ст. ложка, жир — 4 ст. ложки, сметана — 100 г, лавровий лист, чорний мелений перець, цукор, оцет, зелень кропу та петрушки, сіль.

Борщ із грибами та квашеною капустою

Приготувати борщ на грибному бульйоні, як указано в рецепті «Борщ із квашеної капусти» (опис див. вище). Наприкінці варіння додати нашатковані і злегка підсмажені на жирі гриби (попередньо відварені для грибного бульйону). Подаючи, полити сметаною і посипати січеною зеленню.
Гриби білі сушені — 5 шт., капуста квашена — 200 г, буряк — 1 шт., морква — 1 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., селера (корінь) — 0,5 шт., бруква — 100 г, картопля — 4 шт., жир — 3,5 ст. ложки, томат — 50 г, борошно — 1 ст. ложка, сметана — 100 г, перець, лавровий лист, зелень, сіль.

Борщ вегетаріанський

Подрібнити на тертці з крупними отворами очищені буряк та яблука, залити водою так, щоб вона їх покрила, і потушкувати з маслом під кришкою. В підсолений окріп покласти нашатковані ріпчасту цибулю, моркву, корені петрушки та селери, поварити 10 хвилин, додати картоплю, нарізану брусочками. Коли вода закипить, додати нашатковану капусту, потім покласти нарізаний помідор, тушкований буряк з яблуками і ще поварити на слабкому вогні протягом 5 хвилин. Заправити сметаною і січеною зеленню петрушки та кропу.
Буряк — 1 шт., яблука — 2 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., морква — 1 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., селера (корінь) — 0,5 шт., картопля — 4 шт., капуста — 200 г, помідори — 2 шт., сметана — 100 г, зелень, сіль.

Борщ холодний по-литовськи

Збити кефір з сіллю, додати охолоджену переварену воду, нарізаний соломкою варений буряк, нашатковані зелену цибулю та кріп. У тарілку з борщем покласти часточки крутого яйця і заправити сметаною. Окремо подати гарячу відварену картоплю (замість хліба), посипавши її кропом.
Кефір — 750 г, буряк — 1,5 шт., вода — 350 г, яйце — 2 шт., зелена цибуля — 50 г, картопля — 6 шт., сметана — 100 г, зелень, сіль.

Борщ зелений з яйцем

Картоплю нарізати дрібними кубиками, покласти в підсолений окріп і відварити до готовності. Потім додати січені щавель, шпинат, зелену цибулю і поварити ще 10 хвилин. Після цього ввести змішане зі сметаною яйце, довести до кипіння, охолодити і заправити за смаком цукром, лимонною кислотою та сіллю. Додати подрібнені огірки, круті яйця, зелену цибулю та кріп. Подати зі сметаною та шматочками харчового льоду.

Картопля — 2 шт., вода — 5 склянок, щавель (січений) — 1 склянка, шпинат (січений — 1 склянка, зелена цибуля (січена) — 2 ст. ложки, яйце — 2 шт., сметана — 0,5 склянки, свіжі огірки — 1,5 шт., цукор, лимонна кислота, кріп, сіль.

Борщ селянський

Буряк спекти, нарізати кубиками, збризнути оцтом і дати постояти 2—3 години. Сушені фрукти та нарізану кубиками картоплю окремо відварити до готовності, охолодити, з'єднати, додати буряк, свіжі огірки, нарізані круті яйця, сметану, сіль та цукор. Поставити у прохолодне місце. Подаючи, посипати дрібно нарізаною зеленою цибулею та січеним кропом.

Буряк — 2 шт., сухофрукти — 0,5 склянки, вода — 5 склянок, картопля — 2 шт., свіжі огірки — 1 шт., яйце — 2 шт., зелена цибуля (січена) — 2 ст. ложки, сметана — 0,5 склянки, оцет, цукор, кріп, сіль.

Борщ буряковий

Два буряки спекти в шкірці, а один відварити у підкисленій воді. Картоплю відварити в мундирі, обчистити, нарізати і покласти в охолоджений буряковий відвар. Додати нарізані соломкою печений та відварений буряк, кружальцями — круті яйця й обчищені свіжі огірки, зелену цибулю, приправити сіллю та цукром. До столу подати зі сметаною та січеним кропом.

Буряк — 3 шт., вода — 5 склянок, картопля — 2 шт., яйце — 2 шт., свіжі огірки — 1,5 шт., цибуля зелена (січена) — 2 ст. ложки, сметана — 0,5 склянки, цукор, оцет, кріп, сіль.

Борщ київський

Відварити яловичину до готовності з додаванням бурякового квасу, процідити, нарізати м'ясо на шматочки, залити бульйоном, щоб не потемніло. Грудинку з баранини нарізати, залити бульйоном, додати буряк, нашаткований соломкою, і тушкувати протягом години. У киплячий бульйон покласти картоплю, нарізану кубиками, капусту, нашатковану соломкою, і варити 10—15 хвилин. Потім додати пасеровані на вершковому маслі ріпчасту цибулю та коріння з томатом-пастою, тушкований буряк з бараниною, нарізані часточками свіжі яблука, відварену квасолю, товчене сало, перець горошком, лавровий лист, сіль і варити до готовності. В тарілку з борщем покласти шматочок відвареної яловичини,

заправити сметаною і посипати січеною зеленню кропу та петрушки.

Грудинка бараняча — 250 г, яловичина — 250 г, буряковий квас — 2 склянки, картопля — 3 шт., буряк — 1 шт., капуста — 200 г, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., морква — 1 шт., корені петрушки та селери — по 50 г, томат-паста — 1 ст. ложка, вершкове масло — 2 ст. ложки, яблука (кислих сортів) — 1,5 шт., квасоля — 2 ст. ложки, сало — 50 г, перець, лавровий лист, зелень, сметана — 100 г, сіль.

Борщ галицький

Буряк нашаткувати соломкою, потушкувати з бульйоном, томатом-пастою, жиром та частиною бурякового квасу. Ріпчасту цибулю, корені петрушки та моркву нарізати соломкою, обсмажити на жирі з додаванням наприкінці смаження просіяного борошна і ще трохи спасерувати. У киплячий м'ясний бульйон покласти нарізану кубиками картоплю, крупною соломкою — капусту і варити ще 10—15 хвилин. Потім додати підготовлені продукти: сіль, перець, лавровий лист. За 10 хвилин до готовності влити решту прокип'яченого бурякового квасу. Подаючи, покласти шматочок м'яса, полити сметаною і посипати січеною зеленню кропу та петрушки.

Яловичина — 350 г, буряк — 1 шт., картопля — 3 шт., капуста — 300 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., морква — 1 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., томат-паста — 1 ст. ложка, буряковий квас — 2 склянки, жир — 2 ст. ложки, борошно — 1 ст. ложка, перець, лавровий лист, сметана, зелень, сіль.

Борщ вегетаріанський з грибами

У киплячий грибний відвар (бульйон) покласти пасеровані овочі (моркву, корені петрушки, ріпчасту цибулю), нарізані соломкою. Потім додати відварені гриби та буряк, нашатковані соломкою, сіль, лимонну кислоту і все довести до кипіння. Подаючи, полити сметаною. Окремо подати гарячу відварену картоплю.

Гриби сушені — 5 шт., буряк — 1 шт., морква — 0,5 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., ріпчаста цибуля — 0,5 шт., вершкове масло або маргарин — 2 ст. ложки, лимонна кислота за смаком, сметана — 100 г, картопля — 6 шт., сіль.

Щі

Щі є важливим джерелом вітаміну С, фолієвої кислоти, каротину, солей кальцію, калію, натрію та інших лужних елементів. Харчова цінність щів залежить від вмісту в них м'яса, риби, картоплі, капусти та інших овочів, які входять до їх рецептури. Молочна кислота квашеної капусти — це м'який збудник діяльності травних залоз. Екстрактивні азотисті та безазотисті речовини містяться у відварах м'яса й риби, а ароматичні коріння, цибуля, прянощі містять ефірні олії, котрі

є збудниками апетиту. Харчова цінність щів підвищується ще й тим, що їх можна подавати з гречаною кашею, яйцем, пиріжками, пирогами, кулеб'яками і т. д.

Щі літні

Зварити кістково-м'ясний бульйон, процідити, покласти в нього коріння, цибулю та капусту, розрізавши головку на 4 — 6 частин. Потім додати картоплю, нарізану брусочками, сіль. Наприкінці варіння покласти лавровий лист, чорний перець горошком, ошпарені й обчищені нарізані свіжі помідори, довести до кипіння і зняти з вогню. Подаючи, в тарілку зі щами покласти шматочок м'яса і посипати січеною зеленню петрушки та кропу.

Кістки — 300 г, м'ясо яловиче — 300 г, морква — 1,5 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., селера (корінь) — 0,5 шт., картопля — 4 шт., капуста — 300 г, помідори — 3 шт., лавровий лист, зелень, сіль.

Щі ліниві

Картоплю нарізати брусочками, свіжу білокачанну капусту — соломкою, покласти в киплячий бульйон, зварити до готовності. Потім додати підсмажене на вершковому маслі борошно, прокип'ятити і заправити сметаною.

М'ясо — 300 г, картопля — 4 шт., капуста — 400 г, борошно — 1,5 ст. ложки, вершкове масло — 1,5 ст. ложки, сметана — 100 г, сіль.

Щі зі свіжої капусти

Процідити готовий гарячий м'ясний бульйон, додати нарізану брусочками картоплю, довести до кипіння, покласти нашатковану капусту. Потім з'єднати обсмажені на сковороді з жиром ріпчасту цибулю, моркву, корені петрушки, нарізані соломкою, сіль, перець, лавровий лист і варити до готовності. В тарілку зі щами покласти шматочок м'яса, посипати січеною зеленню петрушки або кропу.

М'ясо (яловичина) — 300 г, картопля — 4 шт., капуста — 350 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., морква — 1 шт., жир — 2 ст. ложки, перець, лавровий лист, зелень, сіль.

Щі свіжі по-російськи

Дрібно нарізати і потушкувати в закритій каструлі з копченим салом ріпчасту цибулю, моркву, корінь петрушки, капусту. З грудинки та свинячих кісток приготувати бульйон, процідити, додати нарізану картоплю, сіль, перець горошком, лавровий лист, тушковані овочі з салом і довести страву до готовності. Зняти з вогню і посипати січеною зеленню петрушки.

Грудинка — 250 г, кістки — 150 г, копчене сало — 50 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., морква — 0,5 шт., петрушка (корінь) — 0,5 шт., свіжа білокачанна капуста — 350 г, картопля — 3 шт., перець, лавровий лист, зелень, сіль.

Щі з капустяної розсади

У киплячий м'ясний бульйон покласти нарізану картоплю і перебрану, вимиту й ошпарену капустяну розсаду. Потім додати дрібно нарізані й обсмажені на жирі ріпчасту цибулю та коріння, наприкінці варіння покласти злегка спасеровану крупно нарізану зелену цибулю, лавровий лист, перець, сіль. Подати зі сметаною і січеною зеленню кропу та петрушки.
М'ясо (свинина) — 300 г, капустяна розсада — 300 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., морква — 1 шт., петрушка (корінь) — 0,5 шт., жир — 2 ст. ложки, зелена цибуля — 50 г, сметана — 100 г, перець, лавровий лист, зелень, сіль.

Щі свіжі з куркою

Зварити курячий бульйон з додаванням коріння та ріпчастої цибулі, процідити. Потім опустити в бульйон нашатковану капусту і нарізану часточками картоплю, посолити і варити 10—15 хвилин. Додати лавровий лист, пасеровані на маслі або на маргарині цибулю та коріння, зварити до готовності. Подаючи, в тарілку зі щами покласти шматочок курки і посипати січеною зеленню кропу та петрушки, окремо подати часник.
Курка — 0,5 шт., морква — 1,5 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., капуста — 300 г, картопля — 3 шт., вершкове масло або маргарин — 2 ст. ложки, лавровий лист, зелень, часник, сіль.



Щі свіжі з перловою крупою

Зварити щі, як вказано в рецепті «Щі свіжі з куркою» (опис див. вище), але за 15 хвилин до закінчення варіння засипати перлову крупу, попередньо розпарену майже до готовності.
Крупа перлова — 3 ст. ложки; розкладка решти продуктів — як для щів з куркою (опис див. вище), тільки без часнику.

Щі зі свіжими грибами

Гриби перебрати, почистити, промити, відварити до готовності, дрібно нашаткувати. Нарізати свіжу білокачанну капусту і потушкувати з маслом. У киплячий грибний бульйон покласти нашатковані соломкою моркву та петрушку, поварити 10—15 хвилин, додати картоплю, нарізану брусочками, потім покласти тушковану капусту, гриби, лавровий лист, посолити і варити при слабкому кипінні до готовності. Далі влити сік лимона і заправити підсмаженим на маслі борошном. Окремо подати січену зелень кропу та петрушки.
Гриби — 150 г, капуста — 250 г,

морква — 1 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., картопля — 3 шт., вершкове масло — 2 ст. ложки, борошно — 1 ст. ложка, сік лимона — 1 ст. ложка, сіль, лавровий лист, зелень.

Щі по-фінськи

Нарізану соломкою білокачанну капусту шаром завтовшки в палець покласти на сковороду, перекласти шматочками сала, накрити кришкою, поставити в гарячу духовку і довести до напівготовності. Баранину нарізати шматочками, обсмажити, додати нашатковану цибулю і ще потримати на вогні, щоб цибуля набула золотистого кольору. Потім м'ясо з цибулею скласти в каструлю, додати підготовлену капусту, залити водою і варити, поки м'ясо буде готове. Після цього покласти в щі нарізані брусочками картоплю та ковбасу, спеції. Заправити товченим часником. Окремо подати сметану.
Картопля — 3 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., сало — 60 г, баранина — 400 г, капуста — 250 г, ковбаса копчена — 50 г, перець, лавровий лист, часник — 1 зубок, сіль.

Щі донські

Рибу почистити, розібрати на філе, нарізати на шматочки і відварити в підсоленій воді з додаванням спецій та коріння. З плавників, хребетних риб'ячих кісток та голів зварити рибний бульйон, процідити. Капусту нарізати шашками, картоплю — кубиками і покласти в киплячий рибний бульйон, варити 10—15 хвилин. Потім додати пасеровані на вершковому маслі цибулю, моркву, біле коріння, нарізані кубиками, наприкінці пасерування покласти томат-пасту, потримати на вогні 5 хвилин. Посолити, покласти лавровий лист, заправити борошном, спасерованим на маслі. В тарілку зі щами покласти шматочок відвареної риби і посипати січеною зеленню. Окремо подати сметану.
Риба — 700 г, капуста — 350 г, картопля — 4 шт., цибуля — 1 шт., морква — 1,5 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., селера (корінь) — 0,5 шт., томат-паста — 1 ст. ложка, вершкове масло — 2,5 ст. ложки, борошно — 1 ст. ложка, перець горошком, лавровий лист, зелень кропу та петрушки, сметана — 100 г, сіль.

Щі зелені з телятиною

Шпинат та щавель перебрати і промити, занурити їх на 5 хвилин в окріп, відкинути на друшляк і, опустивши в холодну воду (для збереження зеленого кольору), протерти крізь сито. В киплячий бульйон покласти нашатковану зелену цибулю, нарізану кубиками картоплю і поварити 10 хвилин після закипання. Потім додати протерті щавель та шпинат, спасероване на маслі борошно, за смаком лимонну кислоту, сіль, цукор і варити до готовності картоплі. В тарілку зі щами покласти шматочок м'яса, часточки крутого яйця, полити сметаною і посипати січеною зеленню

петрушки та кропу. Окремо подати сухарики з черствого хліба. Для приготування сухариків очистити від скоринки пшеничний або житній хліб, нарізати дрібними кубиками і підсушити в духовці до золотистого кольору.
Телятина — 400 г, щавель — 100 г, шпинат — 100 г, картопля — 5 шт., зелена цибуля — 70 г, борошно — 1 ст. ложка, вершкове масло або маргарин — 1 ст. ложка, цукор, лимонна кислота, яйця — 3 шт., сметана — 100 г, зелень, хліб — 200 г, сіль.

Щі з рибними консервами

Свіжу білокачанну капусту нарізати шашками, картоплю — часточками і покласти в підсолений окріп, додати пасеровані на жирі ріпчасту цибулю та коріння і варити 15—20 хвилин. Потім покласти рибні консерви, перець горошком, лавровий лист і варити ще 10—15 хвилин. Подаючи, посипати січеною зеленню кропу та петрушки.
Картопля — 3 шт., капуста — 250 г, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., морква — 0,5 шт., корінь петрушки або селери — 100 г, рибні консерви — 1 банка, жир — 2 ст. ложки, перець, лавровий лист, зелень, сіль.

Щі зелені з кропивою

Молоду перебрану кропиву промити, занурити в підсолений окріп, поварити 5 — 10 хвилин, відкинути на друшляк, віджати і дрібно посікти. Потім у киплячий бульйон додати січену кропиву, нарізану кубиками картоплю, пасеровані на маслі овочі. Через 10 хвилин покласти січений щавель, лавровий лист, перець, сіль і варити до готовності. Заправити пасерованим борошном. У тарілку зі щами покласти шматочок м'яса, полити сметаною і посипати січеною зеленню кропу або петрушки.
Свинина — 350 г, кропива — 200 г, щавель — 100 г, картопля — 5 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., морква — 1 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., вершкове масло або маргарин — 2 ст. ложки, борошно — 1 ст. ложка, перець, лавровий лист, сметана — 100 г, зелень, сіль.

Щі зелені з яйцем

Щавель перебрати, промити і припустити у власному соку, шпинат також припустити в невеликій кількості води, потім усе протерти крізь сито. Розвести водою, заправити цукром, сіллю, довести до кипіння й охолодити. Додати нарізану кубиками варену картоплю, шатковану зелену цибулю, січені круті яйця, нарізані кубиками свіжі огірки, січений кріп і заправити сметаною. Окремо подати кубики льоду.
Щавель — 150 г, шпинат — 150 г, картопля — 3 шт., зелена цибуля — 60 г, яйце — 3 шт., огірки — 2 шт., кріп (січений) — 1 ст. ложка, сметана — 1 склянка, сіль, цукор, лимонна кислота, харчовий лід.

Щі по-уральськи

Промите пшоно всипати в киплячий бульйон, додати пасерова-

ну ріпчасту цибулю, коріння, томат-пасту, тушковану з жиром квашену капусту і варити 10—15 хвилин. Потім додати сіль, спеції, товчений часник і ще поварити 5 хвилин. (Квашену капусту можна замінити на свіжу, а томат-пасту — на свіжі помідори). В тарілку зі щами покласти шматочок відвареного м'яса, полити сметаною і посипати зеленню кропу та петрушки. Окремо до щів подати відварену картоплю.

Картопля — 8 шт., пшоно — 3 ст. ложки, ріпчаста цибуля — 1 шт., морква — 1 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., томат-паста — 1 ст. ложка, капуста — 400 г, жир — 3 ст. ложки, яловичина — 300 г, сметана — 60 г, чорний мелений перець, лавровий лист, зелень, сіль.

Щі з квашеної капусти

Ріпчасту цибулю, моркву, брукву, ріпу дрібно нарізати і злегка обсмажити на олії, потім додати томат-пасту і ще раз обсмажити все разом. Квашену капусту перебрати, крупні шматки подрібнити, додати трохи олії та бульйону і потушкувати 1—1,5 годин в закритій посудині. В киплячий бульйон покласти картоплю, нарізану часточками, дати закипіти і поварити 10—15 хвилин, потім покласти обсмажене коріння з томатом, тушковану капусту, спеції. Заправити щі пасерованим борошном, товченим часником і ще проварити 5—7 хвилин. Подаючи, посипати січеною зеленню кропу та петрушки.

Яловичина — 350 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., морква — 1 шт., бруква — 60 г, ріпа — 60 г, олія — 3 ст. ложки, томат-паста — 1 ст. ложка, квашена капуста — 350 г, картопля — 4 шт., борошно — 1 ст. ложка, перець, лавровий лист, часник, зелень, сіль.

Щі з квашеної капусти з маковим молочком

Приготувати щі, як вказано в рецепті «Щі з квашеної капусти» (опис див. вище), але на воді, без бульйону. Заправити щі маковим молочком. Для його приготування мак залити невеликою кількістю гарячої води, дати набухнути, потім його потовкти або двічі пропустити крізь м'ясорубку, розвести теплою водою, перемішати і віджати через 3—4 шари марлі.

Мак — 0,5 склянки, вода — 1 склянка; розкладка решти продуктів — як для щів з квашеної капусти (опис див. вище).

Щі з шинкою та циганськими пиріжками

Приготувати кістковий бульйон, в ньому зварити шинку, зняту з кістки. На цьому бульйоні приготувати щі за рецептом «Щі з квашеної капусти» (опис див. вище). В глиняний горщик покласти скибочку шинки, залити щами, довести до кипіння, полити сметаною і посипати січеною зеленню петрушки. Окремо подати циганські пиріжки. Для їх приготування замісити тісто як для вареників на кефірі, дати постояти півгодини в закритій посудині.

Сформувати плескачики, покласти фарш з розім'ятої відвареної картоплі з додаванням січеного кропу, солі, чорного меленого перцю та сирого яєчного жовтка. Защипати краї плескачика, розкачати в тонкий пласт у вигляді збільшеного шніцеля овальної форми і обсмажити на сковороді на олії.
Шинка — 250 г. Розкладка решти продуктів — як для щів з квашеної капусти (крім м'яса; опис див. вище); для тіста на пиріжки: борошно — 320 г, кефір — 150 г, яйце — 1 шт., сіль; для фаршу: картопля — 5 шт., сіль, перець, зелень кропу (січена) — 1 ст. ложка, жовтки — 2 шт.

Щі з гречаними галушками

Щі зварити за рецептом «Щі з квашеної капусти» (опис див. вище). Приготувати гречані галушки. Для цього розмелену гречану крупу (можна смоленську) залити водою, посолити і зварити в'язку кашу. Викласти її на підставну тарілку шаром 1 см, охолодити, нарізати на квадратики, обсмажити їх на вершковому маслі і покласти в тарілку перед тим, як насипати щі.
Гречана крупа — 150 г, вода — 200 г, сіль, вершкове масло — 1,5 ст. ложки; розкладка решти продуктів — як для щів з квашеної капусти (опис див. вище).

Щі з квашеної капусти з рибою

Філе риби нарізати на шматки, відварити в невеликій кількості води, бульйон використати для приготування щів. Щі зварити, як «Щі з квашеної капусти» (опис рецепта див. вище), але на рибному бульйоні. Можна рибу попередньо запанірувати в борошні, обсмажити на олії, покласти в горщик, залити щами і довести до готовності. Подати щі із зеленню, з сибірським пирогом з рибою. Для приготування пирога замісити опарне дріжджове тісто, розділити його на дві рівні частини, сформувати у вигляді кулі і поставити на 20 хвилин у тепле місце. Потім одну кулю розкачати на пласт і покласти за розміром на змазану жиром сковороду. На тісто покласти сирий рибний фарш, посолити, поперчити, посипати смаженою цибулею, закрити другим розкачаним пластом тіста, краї защипати і дати постояти у теплому місці 20—25 хвилин, щоб підійшло. Потім пиріг змазати яйцем, проколоти ножем у кількох місцях і випікати при температурі 180—210 °С протягом 30—40 хвилин. Готовий пиріг змазати вершковим маслом і, подаючи до щів, розрізати на шматки.
Риба — 300 г, сіль; розкладка решти продуктів — як для щів з квашеної капусти (опис див. вище). Для тіста на пиріг: борошно — 2,5 склянки, цукор — 1 ст. ложка, яйце — 2,5 шт., сіль — 0,5 ч. ложки, молоко — 3/4 склянки, дріжджі — 1 ст. ложка; для фаршу: рибне філе — 500 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., олія — 1,5 ст. ложки, сіль, перець; вершкове масло для змазування готового пирога — 1 ст. ложка.

Щі з квашеної капусти з сушеними грибами

Білі сушені гриби замочити в холодній воді на 15—20 хвилин, старанно промити і знову замочити на 4—5 годин. Потім процідити їх, знову промити і варити в тій воді, де вони настоювалися. Готові гриби нашаткувати, злегка підсмажити на олії. Щі приготувати на грибному бульйоні за рецептом «Щі з квашеної капусти» (опис див. вище), тільки без м'яса. За 5—10 хвилин до готовності додати підготовлені гриби. Подати їх зі сметаною і січеною зеленню кропу та петрушки. Окремо до щів подати гречану кашу. Для її приготування гречану крупу (краще ядро) перебрати, промити і відварити до готовності з додаванням солі. *Гриби — 50 г, олія — 1 ст. ложка; розкладка решти продуктів — як для щів з квашеної капусти (опис див. вище); для каші: крупа — 96 г, вода — 144 г, сіль — 0,5 ч. ложки.*

КАПУСНЯК, ЮШКА, ОГІРОЧНИК, РОЗСОЛЬНИК

Запорізький капусняк

Квашену капусту дрібно посікти, додати жир, частину бульйону і потушкувати близько години. Обсмажити на жирі ріпчасту цибулю, моркву, корені петрушки, пастернаку, селери, нашатковані соломкою. Пропустити крізь м'ясорубку свиняче сало з зеленню петрушки та з сирою ріпчастою цибулею, розтерти, додати трохи бульйону. Картоплю нарізати кубиками, опустити в киплячий бульйон і варити 10—15 хвилин. Потім засипати перебране і старанно промите пшоно, додати тушковану капусту і ще поварити 5—7 хвилин. Після цього покласти пасеровані овочі та коріння, розтерте з цибулею та зеленню сало, лавровий лист, перець, сіль і довести до готовності. В тарілку з капусняком покласти шматочок відвареної свинини, заправити сметаною і посипати зеленню петрушки. *Капуста — 350 г, свинина — 400 г, картопля — 4 шт., цибуля — 1 шт., морква — 1 шт., біле коріння — по 50 г, жир — 3 ст. ложки, пшоно — 2 ст. ложки, сало — 50 г, сметана — 100 г, перець, лавровий лист, зелень, сіль.*

Картопляна юшка

Дрібно нашаткувати ріпчасту цибулю і покласти в підсолений окріп, потім додати нарізану



дрібними кубиками картоплю, довести до готовності. За 2—3 хвилини до закінчення варіння покласти лавровий лист і перець горошком, зняти з вогню, додати товчений часник, накрити каструлю кришкою і дати настоятися 5—10 хвилин. Окремо подати хліб та вершкове масло.
Картопля — 6 шт., ріпчаста цибуля — 1,5 шт., часник — 2 зубки, перець, лавровий лист, хліб, масло, вода — 1,5 л, сіль.

Юшка грибна уральська з рибою

Нашатковані ріпчасту цибулю, свіжі або сушені відварені гриби обсмажити на маслі. Моркву та картоплю нарізати кубиками, опустити в киплячий рибний бульйон з грибним відваром, додати обсмажені цибулю та гриби, нарізане рибне філе, спеції і варити до готовності. Подаючи, посипати січеною зеленню петрушки.
Бульйон — 1,5 л, рибне філе — 500 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., гриби — 4 шт., морква — 0,5 шт., картопля — 5 шт., перець горошком, лавровий лист, зелень, вершкове масло — 50 г, сіль.

Картопляна юшка з помідорами

Обчищену картоплю відварити у підсоленій воді до готовності, протерти на пюре, змішати з відваром. Потім додати нарізані шматочками припущені і протерті свіжі помідори, сіль, вершкове масло. Заправити жовтками сирих яєць, змішаними з вершками, довести до кипіння, зняти з вогню. Подаючи, посипати січеною зеленню кропу та петрушки. Окремо подати грінки з пшеничного хліба. Для цього пшеничний хліб нарізати тонкими скибочками бажаної форми і підсмажити до золотистого забарвлення на вершковому маслі або вершковому маргарині з обох боків.
Картопля — 6 шт., помідори — 4 шт., вершкове масло — 1 ст. ложка, вода — 2 л, жовтки сирих яєць — 2 шт., вершки або молоко — 1 склянка, зелень, сіль; для грінок: хліб — 200 г, вершкове масло або маргарин — 2 ст. ложки.

Юшка з сардин та хека

Нарізані кубиками моркву, петрушку (корінь), ріпчасту цибулю, відварені свіжі або сушені гриби спасерувати на жирі. У киплячий бульйон покласти нарізану кубиками картоплю, пасеровані овочі та гриби, нарізану на шматочки рибу, спеції і варити до готовності. Заправити січеним часником та сметаною. Подаючи, посипати січеною зеленню кропу.
Бульйон — 1,5 л, курячий жир — 50 г, морква, цибуля, петрушка (корінь) — по 0,5 шт., сухі гриби — 30 г або свіжі — 150 г, філе сардин (морожене) — 250 г, сріблястий хек (без голови) — 250 г, перець горошком, лавровий лист, зелень, часник, сметана — 100 г, сіль.

Юшка з грибами та куркою

Поставити варити курку або індика, додати попередньо замо-

чені і дрібно нарізані сушені білі гриби, засипати промите кілька разів пшоно. Коли птиця звариться, покласти в юшку нарізану кубиками картоплю, спеції. Наприкінці варіння страву заправити обсмаженою ріпчастою цибулею та салом шпик до золотистого кольору. Окремо подати січену зелень кропу та петрушки.
Курка — 0,5 шт., пшоно — 2 ст. ложки, гриби — 4 шт., картопля — 4 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., сало — 60 г, сіль, перець, лавровий лист, зелень.

Огірочник

Зварити кістковий бульйон з додаванням цибулі та коріння, за годину до його готовності покласти свиняче або яловиче серце. Бульйон процідити, серце нарізати і залити частиною бульйону, щоб не потемніло. В киплячий бульйон покласти картоплю, нарізану часточками, через 10—15 хвилин додати пасеровані на жирі цибулю та коріння, а також припущені в невеликій кількості бульйону нарізані солоні огірки. Заправити пасерованим борошном, додати січену зелену салату або шпинат, влити прокип'ячений і проціджений розсіл з солоних огірків, проварити. В тарілку покласти шматочок відвареного серця, насипати огірочнику, заправити сметаною і посипати січеною зеленню.
М'ясні кістки — 350 г, серце — 250 г, картопля — 5 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., морква — 1 шт., петрушка (корінь) — 0,5 шт., жир — 2 ст. ложки, солоні огірки — 3 шт., борошно — 1 ст. ложка, листки зеленої салати або шпинату — 100 г, розсіл — 1 склянка, сметана — 100 г, зелень кропу або петрушки, сіль.

Юшка картопляна з яловичиною в горщечку

М'якоть яловичини зачистити від сухожиль, нарізати скибками, відбити і порізати невеликими скибочками довгастої форми. М'ясо розкласти у порційні глиняні горщечки, залити киплячим кістковим бульйоном і варити півгодини у духовці при середній температурі. Потім додати картоплю, нарізану кубиками й обсмажену на вершковому маслі з додаванням шаткованої ріпчастої цибулі, лаврового листу, чорного перцю горошком, і варити до готовності. Можна для смаку додати трохи сухого вина. Подаючи на стіл, посипати січеною зеленню кропу та петрушки.
Кістки — 300 г, яловичина — 400 г, картопля — 6 шт., цибуля — 1,5 шт., вершкове масло — 2 ст. ложки, вино — 0,5 склянки, спеції, зелень.

Солянка домашня

Нашатковану півкільцями ріпчасту цибулю спасерувати на маслі, наприкінці пасерування додати томат-пасту і ще потримати на вогні до оранжевого забарвлення томату. В киплячий кістково-м'ясний бульйон покласти картоплю, нарізану скибочками, зварити до готовності. Потім додати пасеровану з

томатом цибулю, обчищені й нарізані скибочками солоні огірки, порізані на маленькі шматочки м'ясопродукти, спеції і варити 15—20 хвилин. Подаючи, полити сметаною і посипати січеною зеленню петрушки або кропу.
Кістки — 350 г, яловичина — 150 г, цибуля — 1 шт., картопля — 3 шт., солоні огірки — 3 шт., томат-паста — 1,5 ст. ложки, вершкове масло — 2 ст. ложки, сметана — 100 г, перець, лавровий лист, зелень, сіль; м'ясопродукти: шинка — 100 г, сосиски або сардельки — 100 г, язик або нирки — 150 г, відварена яловичина з бульйону.

Розсольник ленінградський з індиком та ватрушкою

У киплячий бульйон покласти нарізану часточками картоплю, через 10 хвилин додати пасеровані цибулю та нарізане кубиками коріння, відварену перлову крупу, припущені огірки, підсмажені помідори і варити до готовності. Наприкінці варіння додати спеції, проціджений і прокип'ячений огірковий розсіл. Подаючи, в тарілку покласти шматочок відвареного індика, насипати розсольнику, заправити сметаною, посипати січеним кропом. Окремо подати ватрушки з сиром (з дріжджового тіста).
Кістки — 300 г, індик — 400 г, картопля — 4 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., морква — 1 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., жир — 2,5 ст. ложки, перлова крупа — 2 ст. ложки, солоні огірки — 3 шт., помідори — 2 шт., сметана — 100 г, перець, лавровий лист, огірковий розсіл — 1 склянка, зелень, ватрушки — 5 шт., сіль.

Розсольник з гречаною крупою

Овочі та картоплю, нарізані кубиками, відварити в підсоленій воді, кладучи їх в окріп у такій послідовності: брукву, моркву, цибулю-пір, ріпчасту цибулю, корені селери, петрушки та пастернаку, картоплю. Потім додати припущені огірки, нарізані кубиками, перебрану й промиту гречану крупу, спеції і варити до готовності. Приправити маслом, сметаною, січеною зеленню і довести до кипіння. Подати зі сметаною.
Бруква — 100 г, морква — 1 шт., цибуля-пір — 2 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., біле коріння — по 50 г, картопля — 3 шт., солоні огірки — 3 шт., гречана крупа — 2 ст. ложки, масло — 1,5 ст. ложки, сметана — 0,5 склянки, зелень кропу або петрушки — 25 г, перець, лавровий лист, сіль.

Розсольник з нирками

Обчистити нирки від зайвого жиру та плівок, розрізати навпіл і вимочити в холодній воді протягом 2—3 годин, а потім ошпарити їх кілька разів окропом, відварити до готовності і нарізати скибочками. В киплячий кістково-м'ясний бульйон покласти картоплю, нарізану часточками, злегка пасеровані коріння та цибулю; через 10—15 хвилин додати припущені солоні огірки, спеції, розведене пасероване борошно і варити до готовності. Наприкінці варіння

в розсольник покласти підготовлені нирки, довести до смаку огірковим розсолом. Окремо подати сметану та січену зелень.
Кістково-м'ясний бульйон — 1,5 л, нирки — 300 г, картопля — 3 шт., петрушка та пастернак (корені) — по 50 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., огірки — 3 шт., борошно — 1 ст. ложка, перець, лавровий лист, сметана, зелень кропу та петрушки, вершкове масло — 2 ст. ложки, сіль.

Розсольник з курячими потрухами

Підготовлені курячі потрухи залити холодною водою і варити 1,5—2 години, час від часу знімаючи жир та піну; печінку надрізати, обережно видалити жовч, промити і відварити окремо 5—7 хвилин. Бульйон процідити і в ньому відварити картоплю, нарізану часточками, злегка пасеровані коріння та ріпчасту цибулю; через 10—15 хвилин покласти припущені солоні огірки, потім додати спеції, розведене пасероване борошно і довести до готовності. Наприкінці варіння у розсольник покласти нарізані відварені курячі потрухи, довести до кипіння. Подати зі сметаною та січеною зеленню.
Бульйон — 1,5 л, картопля — 3 шт., петрушка та пастернак (корені) — по 50 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., огірки — 3 шт., борошно — 1 ст. ложка, перець, лавровий лист, сметана, зелень кропу та петрушки, масло — 2 ст. ложки, сіль.

Розсольник домашній

Картоплю нарізати часточками, покласти в кістково-м'ясний бульйон, довести до кипіння, додати нарізану соломкою білокачанну свіжу капусту і варити 10 хвилин. Потім покласти пасеровані на вершковому маслі або маргарині ріпчасту цибулю та коріння, припущені нарізані дрібною соломкою огірки, спеції. Наприкінці варіння влити проціджений та прокип'ячений огірковий розсіл за смаком. Дати постояти 10—15 хвилин. Подаючи, в тарілку покласти шматочок м'яса, насипати розсольнику, полити сметаною і посипати січеною зеленню кропу та петрушки.
Кістки — 300 г, яловичина — 250 г, картопля — 3 шт., капуста — 150 г, огірки — 2 шт., ріпчаста цибуля — 0,5 шт., морква — 1 шт., селера (корінь) — 50 г, вершкове масло або маргарин — 2 ст. ложки, перець, сіль, лавровий лист, зелень, сметана — 100 г, сіль.

Розсольник з сушеними грибами

У грибний бульйон покласти нарізану часточками картоплю і довести до кипіння, додати пасеровані на маргарині ріпчасту цибулю та коріння, дрібно нарізані і злегка підсмажені білі сушені гриби, припущені солоні огірки і дати закипіти. Потім додати січену зелену салату або шпинат, спеції, влити прокип'ячений і проціджений огірковий розсіл і довести до готовності. Готовий розсольник має постояти 10—15 хвилин. Окремо подати сметану і січену зелень кропу та петрушки.

Гриби — 50 г, картопля — 4 шт., петрушка або пастернак (корінь) — 50 г, селера (корінь) — 30 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., огірки — 2 шт., маргарин — 3 ст. ложки, шпинат або салата — 50 г, перець, лавровий лист, зелень, сметана, огірковий розсіл за смаком, сіль.

Розсольник з рибою

Очищену рибу розрізати уздовж, видалити реброві кістки, хребет і нарізати на шматки. Потім залити холодною водою хвости, плавники, кістки, голови (без зябер) і варити близько години, час від часу знімаючи піну та жир, процідити. В цьому ж бульйоні зварити підготовлені шматки риби, посолити. Приготувати на рибному бульйоні розсольник за рецептом «Розсольник з нирками» (опис див. вище). Подаючи, в тарілку покласти шматочок риби. Окремо подати січену зелень кропу та петрушки.

Риба — 800 г; розкладку решти продуктів див. у рецепті «Розсольник з нирками» (виключаючи нирки).

Розсольник з рибними фрикадельками

На рибному бульйоні зварити розсольник. Подаючи, в тарілку покласти рибні фрикадельки і посипати січеною зеленню. Для приготування фрикадельок: пропустити крізь м'ясорубку м'якоть риби разом з черствим білим хлібом, замоченим у воді, ріпчастою цибулею, додати сире яйце, сіль, перець; перемішати, сформувати маленькі кульки і зварити в рибному бульйоні.

Для фрикадельок: риба — 300 г, хліб — 60 г, вода — 2 ст. ложки, яйце — 1 шт., ріпчаста цибуля — 0,5 шт., сіль, чорний мелений перець; розкладку решти продуктів див. для будь-якого розсольнику.

СУПИ

Суп зі свіжих грибів та картоплі

Ніжки грибів дрібно нарізати і спасерувати на вершковому маслі, шапинки нашаткувати і варити у воді 30—40 хвилин. Коріння нарізати скибочками, ріпчасту цибулю нашаткувати, і все разом спасерувати на маслі. Картоплю нарізати кубиками або шашками. У киплячий грибний бульйон покласти ніжки грибів, коріння, цибулю, картоплю і варити до готовності. Наприкінці варіння додати нарізані помідори, посолити. Подати зі сметаною та зеленню.

Білі гриби (свіжі) — 8 шт., вершкове масло — 3 ст. ложки, вода — 2 л, морква — 1 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., картопля — 5 шт., помідори — 2 шт., сметана — 0,5 склянки, сіль, зелень кропу та петрушки (січені) — 1 ст. ложка.

Суп грибний з галушками

Гриби відварити, відцідити, промити і нашаткувати. В киплячу воду всипати третину норми борошна, розмішати і зняти з вогню. Коли тісто прохолоне, додати в нього сирі яйця, решту

борошна, перемішати. Після цього тісто розкачати завтовшки 2 см і нарізати галушки. У проціджений бульйон покласти нарізану картоплю, проварити 10—15 хвилин, додати злегка пасеровані петрушку та ріпчасту цибулю, гриби, галушки, лавровий лист, перець, сіль і варити до готовності. Потім посипати зеленню.

Білі гриби (сушені) — 4 шт., вода — 5 склянок, картопля — 2 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., вершкове масло — 3 ст. ложки, лавровий лист, чорний перець, горошком, зелень петрушки та кропу, сіль; для галушок: борошно — 1 склянка, вода — 3 ст. ложки, яйце — 0,5 шт., сіль.

Суп грибний з перловою крупою та картоплею

Гриби відварити, відцідити, промити і нарізати. Крупу відварити у воді, додати ложку вершкового масла, картоплю і довести до готовності. Потім влити бульйон, покласти гриби, нашатковану і спасеровану на маслі цибулю, сметану, масло, сіль і дати закипіти. Подати зі сметаною та зеленню.

Білі гриби (сушені) — 4 шт., вода — 5 склянок, картопля — 3 шт., перлова крупа — 3 ст. ложки, вершкове масло — 4 ст. ложки, ріпчаста цибуля — 1 шт., сметана — 0,5 склянки, зелень петрушки, кріп, сіль.

Суп грибний з гречаною крупою

Гриби відварити, відцідити, промити і нарізати. Коріння та цибулю нарізати дрібними кубиками, картоплю — брусочками і разом з гречаною крупою відварити в підсоленій воді. Потім додати бульйон, гриби, сметану, вершкове масло, сіль і довести до кипіння. Подавати зі сметаною.

Білі гриби (сушені) — 4 шт., вода — 5 склянок, картопля — 3 шт., селера (корінь) — 0,25 шт., петрушка (корінь) — 0,5 шт., морква — 0,5 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., гречана крупа — 2 ст. ложки, сметана — 0,5 склянки, вершкове масло — 3 ст. ложки, сіль.

Суп зі свіжих грибів та кабачків

Картоплю, кабачки та коріння нарізати скибочками завтовшки 0,5 см, спасерувати їх на маслі і за 2—3 хвилини до закінчення пасерування додати зелену цибулю, нарізану шматочками завдовжки 2—2,5 см. Гриби промити, нарізати, опустити в киплячу воду і варити близько півгодини. Потім додати коріння, картоплю, кабачки і посолити. Наприкінціваріння покласти нарізані часточками помідори. Подати зі сметаною та зеленню.

Картопля — 2 шт., кабачки — 0,5 шт., білі гриби (свіжі) — 4 шт., морква — 0,5 шт., петрушка (корінь) — 0,5 шт., селера (корінь) — 0,25 шт., вершкове масло — 3 ст. ложки, зелена цибуля — 3 шт., вода — 5 склянок, помідори — 1 шт., сметана — 0,5 склянки, зелень петрушки, кріп, сіль.

Суп з картоплі та з солоними рижиками

Гриби дрібно нашаткувати, влити склянку молока і варити 20 хвилин, додавши лавровий лист. Цибулю нашаткувати і спасерувати на маслі. Картоплю нарізати брусочками, відварити у підсоленій воді, відцідити. Потім закип'ятити 4 склянки молока, покласти туди гриби з молочним відваром, цибулю, картоплю, масло, змішану з жовтками сметану, сіль. Довести до кипіння і заправити січеною зеленню. Подати зі сметаною.

Рижики (солоні) — 5 шт., молоко — 5 склянок, ріпчаста цибуля — 1 шт., вершкове масло — 3 ст. ложки, картопля — 2 шт., жовтки — 3 шт., сметана — 0,5 склянки, лавровий лист, зелень петрушки, кріп, сіль.

Суп «Монастирський»

Гриби відварити, відцідити, промити і нашаткувати. Цибулю нашаткувати і спасерувати на маслі. Обчищені огірки, ріпу, цибулю-пір, моркву, брукву та картоплю нарізати довгими скибочками і відварити з лавровим листом. Додати гриби з відваром, цибулю, сметану і довести до кипіння. Подати зі сметаною та зеленню петрушки або кропу.

Білі гриби (сушені) — 4 шт., вода — 5 склянок, ріпчаста цибуля — 1 шт., вершкове масло — 3 ст. ложки, солоні огірки — 2 шт., ріпа — 1 шт., цибуля-пір — 1 шт., морква — 0,5 шт., картопля — 2 шт., сметана — 0,5 склянки, лавровий лист, зелень, сіль.

Суп грибний з картопляними галушками

Зварити грибний бульйон. Картоплю відварити, обсушити і гарячою протерти крізь сито; вбити яйця, всипати борошно, сіль, старанно розмішати. Двома чайними ложками формувати галушки й опускати їх у киплячий грибний бульйон. Готовий суп посипати дрібно нарізаною зеленню.

Білі гриби (сушені) — 4 шт. (або свіжі — 6 шт.), вода — 5 склянок, картопля — 3 шт., яйце — 1 шт., борошно — 1 ст. ложка, зелень, сіль.

Суп «Лісовий»

Дрібно нашатковану ріпчасту цибулю, нарізані кубиками корені петрушки та моркву, дрібно посічені шапинки грибів спасерувати на жирі. В киплячий м'ясний бульйон покласти нашатковані шапинки свіжих грибів, поварити півгодини, додати картоплю, нарізану кубиками, довести до кипіння і покласти пасеровані ніжки грибів, овочі, лавровий лист, перець, сіль. Подаючи, в тарілку покласти шматочок м'яса, насипати супу і посипати січеною зеленню петрушки та кропу. Окремо подати сметану.

М'ясо лося або яловичина — 300 г, свіжі гриби — 350 г, картопля — 4 шт., цибуля — 1 шт., морква — 1 шт., петрушка (корінь) — 0,5 шт., столовий маргарин — 50 г, чорний меле-

ний перець, лавровий лист, сметана, зелень, сіль.

Суп картопляний з вушками

У киплячий грибний бульйон покласти нарізану часточками картоплю, дати закипіти, додати пасеровані на маслі моркву та ріпчасту цибулю. Через 10 хвилин опустити в киплячий суп вушка; коли спливуть, поварити їх 2—3 хвилини і зняти з вогню. Для вушок приготувати фарш. Для цього відварені сушені гриби пропустити крізь м'ясорубку, додати пасеровану дрібно нашатковану ріпчасту цибулю і все це злегка обсмажити на маслі, посолити, поперчити. Для приготування вушок замісити досить круте тісто (як на пельмені), розкачати його тонко, розрізати на маленькі квадрати (3—4 см), покласти на середину грибний фарш і зліпити маленькі варенички. З'єднати нижні кути, щоб вийшли вушка. Подаючи, суп посипати січеною зеленню.

Картопля — 5 шт., ріпчаста цибуля — 0,5 шт., морква — 0,5 шт., вершкове масло — 1,5 ст. ложки, сіль, зелень; для фаршу: сушені гриби — 60 г, цибуля — 0,5 шт., сіль, чорний мелений перець, вершкове масло — 2 ст. ложки; для тіста: борошно — 250 г, яйце — 1 шт., вода — 90 г, сіль — 0,3 ч. ложки.

Суп картопляний з грибними пампушками

Приготувати грибний картопляний суп. Окремо подати пампушки. Для приготування грибних пампушок сушені білі відварені гриби пропустити крізь м'ясорубку разом з попередньо замоченою черствою булкою та пасерованою на маслі ріпчастою цибулею. Потім додати сіль, щіпку меленого мускатного горіха або запашного перцю, сире яйце, сметану, розмішати і сформувати маленькі плескачики. Грибні пампушки обсмажити з обох боків на олії.

Для пампушок: сушені гриби — 50 г, булка — 50 г, цибуля — 0,5 шт., вершкове масло — 1 ст. ложка, яйце — 1,5 шт., мускатний горіх або запашний перець, олія (для смаження пампушок) — 1,5 ст. ложки, сметана — 1 ст. ложка, сіль.

Суп картопляний з грибами та часником (чеська кухня)

Спасерувати на свинячому жирі ріпчасту цибулю, моркву та біле коріння, наприкінці всипати борошно і підрум'янити його разом з цибулею та корінням. У киплячий бульйон покласти дрібно нарізану картоплю, злегка обсмажені дрібно нашатковані гриби, пасероване коріння та цибулю з підсмаженим борошном, сіль, перець і варити поки картопля не стане м'якою. Зняти з вогню і заправити товченим часником. Окремо подати січену зелень петрушки та кропу.

Гриби (сушені) — 4 шт., цибуля, морква, селера та петрушка (корені) — по 50 г, борошно — 1 ст. ложка, жир — 2 ст. ложки, картопля — 5 шт., перець, зелень, часник — 2 зубки, сіль.

Суп з телятиною та грибами

На грибному бульйоні відварити

телятину, м'ясо вийняти, нарізати на шматочки. В киплячий бульйон покласти картоплю, проварити 10 хвилин, потім додати обсмажені на олії ріпчасту цибулю, моркву та гриби, нашатковані соломкою. Через 10 хвилин засипати домашню лапшу, сіль, перець, влити хлібний квас і варити до готовності. В тарілку покласти шматочок відвареної телятини, насипати супу і посипати січеною зеленню. Для лапші приготувати круте тісто, як для пельменів. Його розкачати і злегка підсушити, потім нарізати соломкою (можна також ромбиками або квадратиками).
Телятина — 400 г, сушені гриби — 5 шт., картопля — 3 шт., цибуля — 0,5 шт., морква — 0,5 шт., олія — 2 ст. ложки, лапша — 120 г, сіль, перець, зелень; для лапші: борошно — 104 г, яйце — 1 шт., вода — 22 г, сіль — 2 г.

Грибна окрошка

Солоні гриби промити холодною водою, свіжі великі огірки обчистити від шкірки та насіння, обчистити відварені в шкірці картоплю та моркву, нарізати дрібними кубиками. Додати нашатковані зелену цибулю та кріп, розтерті з готовою гірчицею, сіллю, цукром та сметаною яєчні жовтки, січений білок крутого яйця. Залити хлібним квасом, заправити сметаною і подати зі шматочками харчового льоду.
Квас — 1,5 л, гриби — 300 г, огірки — 1,5 шт., картопля — 3 шт., морква — 1 шт., зелена цибуля — 100 г, кріп — 20 г, яйце — 2 шт., гірчиця — 0,5 ч. ложки, сметана — 150 г, цукор за смаком, сіль.

Суп з телячої голови з шампіньйонами

З телячої голови зняти шкіру з м'ясом, залити холодною водою, посолити і варити до готовності при слабкому кипінні. Готове м'ясо накрити вологою марлею і під пресом потримати в холодному місці. Телячі кістки порубати, обсмажити їх у духовці і зварити з них бульйон, потім з'єднати його з бульйоном, одержаним при варінні м'яса з телячої голови, процідити. Бульйон освітлити. Для цього приготувати відтяжку з м'яса, яке пропустити крізь м'ясорубку, залити цей фарш холодною водою, додати курячі кістки й охолодити, потім додати злегка збитий білок яйця. Разом з підсмаженими цибулею та корінням ввести відтяжку в бульйон, охолоджений до 70—80 °С, добре розмішати і довести до кипіння під кришкою. Зняти жир, піну і варити на слабкому вогні 1—1,5 години. Готовий бульйон процідити крізь серветку, влити до нього розведений холодним бульйоном картопляний крохмаль, вино типу мадери, прокип'ячене з мускатним горіхом та запашним перцем, і довести до кипіння. Приготувати кнелі з курки. Для цього пропустити крізь м'ясорубку на паштетну решітку куряче м'ясо разом з розмоченим у воді білим черствим хлібом. Додати вершкове масло, яйце (білок збити), сіль,

перець, тертий мускатний горіх, воду й перемішати. У частині киплячого бульйону відварити кнелі, опускаючи їх ложечкою. Шампіньйони обчистити, нарізати і припустити. Подаючи, в суп покласти шматочки м'яса з телячої голови, кнелі з курки, припущені шампіньйони, лимонний сік за смаком і зелень січеного кропу та петрушки.
Теляча голова — 500 г; для відтяжки: м'ясо — 150 г, білок яйця — 1 шт., курячі кістки — 200 г, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., морква — 1 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., картопляний крохмаль — 4 ст. ложки, вино — 4 ст. ложки, сіль, мускатний горіх, перець запашний горошком; для кнелей: куряче м'ясо — 150 г, хліб — 30 г, вершкове масло — 1 ст. ложка, яйце (білок збити) — 1 шт., сіль, перець, мускатний горіх, вода — 2 ст. ложки, шампіньйони — 100 г, сік лимона, зелень.

Суп картопляний з помідорами (угорська кухня)

Картоплю нарізати дрібними кубиками і покласти в киплячий кістковий бульйон з корінням, варити до готовності. Потім заправити пасерованою ріпчастою цибулею, червоним перцем, покласти ошпарені й обчищені від шкірки помідори, нарізані шматочками, шаткований свіжий зелений перець. Добавити борошно, пасероване без жиру з червоним перцем, подрібнену, злегка пасеровану зелень петрушки та сметану.
М'ясні кістки — 300 г, картопля — 4 шт., морква, ріпчаста цибуля та петрушка (корінь) — по 0,5 шт. (для бульйону), цибуля — 0,5 шт., вершкове масло або маргарин — 2 ст. ложки, борошно — 1 ст. ложка, червоний мелений перець — 1 ч. ложка, помідори — 2 шт., свіжий солодкий перець — 0,5 шт., зелень петрушки, сметана — 100 г, сіль.

Суп селянський

У киплячий бульйон з яловичини покласти нарізану кубиками картоплю, нарізану квадратиками капусту, дати закипіти. Додати пасеровані на жирі ріпчасту цибулю та моркву, спеції. Наприкінці варіння додати обчищені від шкірки і нарізані шматочками свіжі помідори. Подаючи, посипати січеною зеленню кропу.
Яловичина — 350 г, картопля — 5 шт., ріпчаста цибуля та морква — по 0,5 шт., жир — 2 ст. ложки, капуста — 150 г; помідори — 1,5 шт., спеції, зелень, сіль.



Чорба сільська (суп)

Молоду стручкову квасолю нарізати на 3—4 частини, покласти у киплячий яловичий бульйон і поварити 5—7 хвилин. Потім додати нарізані соломкою капусту, кубиками — картоплю, пасеровані на жирі цибулю та коріння, нашатковані соломкою. Наприкінці варіння в суп покласти спеції, нарізані часточками помідори, влити прокип'ячений хлібний квас і довести до кипіння. Дати настоятися 15—20 хвилин. Подаючи, в тарілку покласти шматочок відвареної яловичини, скибочку лимона і посипати січеною зеленню кропу.

Яловичина — 300 г, квасоля — 100 г стручків, капуста — 150 г, картопля — 4 шт., ріпчаста цибуля — 0,5 шт., морква — 1 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., жир — 2 ст. ложки, помідори — 1,5 шт., квас — 0,5 л, червоний мелений перець, лавровий лист, зелень, лимон, сіль.

Суп картопляний (молдавська кухня)

У киплячий курячий бульйон покласти нарізану брусочками картоплю, через 5 хвилин додати пасеровані на жирі коріння та ріпчасту цибулю з оцтом. Заправити підсушеним борошном, розведеним бульйоном, посолити, поперчити і довести до готовності. Подаючи, покласти шматочок відвареної курки, полити сметаною і посипати січеною зеленню петрушки та кропу.

Курка — 0,5 шт., картопля — 4 шт., ріпчаста цибуля — 0,5 шт., морква — 1 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., оцет — 1 ч. ложка, борошно — 1 ст. ложка, жир — 2 ст. ложки, червоний мелений перець, зелень, сметана — 100 г, сіль.

Суп картопляний апетитний

Нарізану кубиками картоплю опустити в киплячий бульйон зі свинини, додати дрібно січену ріпчасту цибулю. Заправити сіллю, пасерованим на салі і розведеним на бульйоні борошном, покласти лавровий лист. Подаючи, покласти в тарілку шматочок відвареної свинини і посипати січеною зеленню петрушки.

Свинина — 300 г, картопля — 5 шт., цибуля — 1 шт., сало — 60 г, борошно — 2 ч. ложки, лавровий лист, зелень, сіль.

Суп рисовий зі свининою

Підсмажити до рум'яної кірки шматочки свинини з прошарками сала, додати дрібно січену ріпчасту цибулю, посипати червоним меленим перцем і трохи потушкувати. Потім залити окропом і поварити 20—30 хвилин, всипати промитий рис, додати нарізану кубиками картоплю, крупно товчений чорний перець, посолити. Коли закипить, влити проціджений капустяний розсіл і варити до готовності. Подаючи, в тарілку покласти січену зелень кропу.

Свинина — 300 г, цибуля — 1 шт., рис — 2 ст. ложки, картопля — 4 шт., капустяний розсіл — 500 г, червоний мелений перець, чорний перець горошком, зелень, сіль.

Суп картопляний з макаронами

Опустити в киплячий м'ясний бульйон ламані макарони, помішати, потім додати нарізану часточками картоплю. Коли закипить, додати пасеровані на маслі шатковані соломкою моркву, селеру та петрушку (корені), ріпчасту цибулю — півкільцями. Ввести спеції і варити до готовності. Подаючи, покласти шматочок відвареного м'яса і посипати січеною зеленню кропу та петрушки.

Свинина — 300 г, картопля — 3 шт., макарони — 120 г, масло або маргарин — 2 ст. ложки, цибуля — 0,5 шт., морква — 1 шт., корені селери та петрушки — по 50 г, чорний мелений перець, лавровий лист, зелень, сіль.

Суп овочевий зі шпиком

Картоплю, свіжу білокачанну капусту, ріпчасту цибулю, моркву, корені селери, білу частину зеленої цибулі дрібно нарізати, посолити, посипати цукром і трохи обсмажити на жирі. Потім залити м'ясним бульйоном, зварити до готовності, протерти, додати злегка обсмажені скибочки шпику та хліба, посипати зверху тертим твердим сиром і дати закипіти в духовці. Окремо подати січену зелень петрушки.

Яловичина — 300 г, картопля — 3 шт., капуста — 100 г, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., морква — 1 шт., селера (корінь) — 60 г, зелена цибуля — 3 стебла, жир — 2 ст. ложки, петрушка (корінь) — 0,5 шт., шпик — 60 г, черствий пшеничний хліб — 150 г, цукор, сир (тертий) — 2 ст. ложки, зелень, сіль.

Суп гречаний на м'ясному бульйоні

Злегка підсмажити перебрану гречану крупу, промити, залити киплячим бульйоном і варити 10—15 хвилин. Додати обсмажену на жирі разом з ріпчастою цибулею картоплю, нарізану скибочками, спеції і варити до готовності. Потім покласти в суп січену зелень кропу та петрушки і ще раз довести до кипіння.

Яловичина та свинина для бульйону — по 200 г, гречана крупа — 3 ст. ложки, картопля — 3 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., жир — 2 ст. ложки, перець, лавровий лист, зелень, сіль.

Суп м'ясний з геркулесу

Ріпчасту цибулю, моркву, корені петрушки та селери, нарізані дрібними кубиками, залити киплячим м'ясним бульйоном, дати закипіти і варити 10 хвилин. Потім додати нарізану брусочками картоплю, промитий у гарячій воді геркулес, сіль і варити до готовності. Наприкінці варіння покласти вершкове масло, вершки або сметану. Окремо подати скибочки лимона.

М'ясо для бульйону — 300 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., морква, петрушка та селера (корені) — по 50 г, картопля — 3 шт., геркулес — 0,5 склянки, вершкове масло — 2 ст. ложки, вершки або сметана — 0,5 склянки, лимон, сіль.

Піті (суп; вірменська кухня)

У порційні глиняні горщечки покласти шматочки м'яса, попередньо замочений горох, залити окропом і варити при закритій кришці, знімаючи піну. Нарізати крупні шматки картоплі, ріпчасту цибулю дрібно нашаткувати і покласти в горщечки за півгодини до готовності, потім додати аличу. Наприкінці варіння посолити і ввести спеції, покласти дрібно нарізане бараняче сало. Заправити настойкою шафрану (заварити його як чай, з розрахунку 1 г на півсклянки води) та м'ятою. Подавати суп у горщечках.

Баранина — 750 г, горох — 5 ст. ложок, картопля — 5 шт., ріпчаста цибуля — 1,5 шт., алича (кисла слива) — 15 шт., бараняче сало — 50 г, чорний перець горошком, м'ята, шафран, сіль.

Бозбаш єреванський (суп; вірменська кухня)

Баранячу грудинку нарізати на шматки, зварити до готовності. Бульйон процідити, додати у нього попередньо замочений горох і довести до готовності, потім покласти нарізану часточками картоплю, пасеровану на маслі січену ріпчасту цибулю, промитий чорнослив, яблука, розрізані на чотири частини й очищені від серцевини, томат-пасту, спеції, відварені шматки баранячої грудинки і варити ще 10—15 хвилин.

Баранина — 750 г, горох — 0,5 склянки, картопля — 4 шт., масло або маргарин — 2 ст. ложки, ріпчаста цибуля — 1 шт., чорнослив — 0,5 склянки, яблука — 1,5 шт., томат-паста — 1 ст. ложка, перець, сіль.

Яйні (суп; вірменська кухня)

Яловичину нарізати на шматочки і зварити до готовності,знімаючи піну. Бульйон процідити, додати в нього нарізану кубиками картоплю, промиту курагу, пасеровану на вершковому маслі або на маргарині нашатковану ріпчасту цибулю з додаванням томату-пасти, шматочки відвареної яловичини, сіль, перець, лавровий лист і варити до готовності. Окремо подати зелень.

Яловичина — 350 г, картопля — 5 шт., курага — 0,5 склянки, масло — 2 ст. ложки, ріпчаста цибуля — 1 шт., томат-паста — 1 ст. ложка, спеції, зелень, сіль.

Каурма шурпа (суп; таджицька кухня)

Обсмажити до рум'яної кірки невеликі шматочки баранини, додати нарізані кубиками моркву та ріпчасту цибулю. Коли овочі підсмажаться, покласти нарізані свіжі помідори і потушкувати ще 5 хвилин, потім усе це покласти в підсолений окріп і варити до готовності м'яса. Наприкінці варіння покласти картоплю, нарізану кубиками, сіль, спеції. Подаючи, посипати січеною зеленню кропу та петрушки.

Баранина — 600 г, картопля — 4 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., морква — 1 шт., помідори — 2 шт., жир — 50 г, мелений чорний перець, лавровий лист, зелень, сіль.

Суп гороховий з яблуками

У каструлі підсмажити баранину, нарізану дрібними шматочками, посолити, залити водою, щоб прикрила м'ясо, і тушкувати до готовності. Окремо зварити горох з м'ясними кістками, додати нарізану кубиками картоплю, обсмажену на маслі ріпчасту цибулю, тушковане м'ясо, сіль, спеції. Коли картопля звариться, покласти яблуко, нарізане кубиками, томат-пасту і ще поварити 2—3 хвилинки. Окремо подати січену зелень кропу та петрушки.

Вода — 2 л, м'ясо — 600 г, горох — 0,5 склянки, картопля — 4 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., яблука — 1 шт., томат-паста — 1 ст. ложка, масло або маргарин — 1,5 ст. ложки, мелений чорний перець, лавровий лист, зелень, сіль.

Чорба з квасолею (суп; молдавська кухня)

Білу квасолю замочити у холодній воді на 56 годин. Потім нарізати на шматочки свинячу грудинку, обсмажити і разом з квасолею зварити до готовності. Далі додати цибулю та коріння, нашатковані соломкою та обсмажені в жирі, довести до кипіння. Покласти картоплю, нарізану часточками, а за 10 хвилин до готовності — прогрітий на жирі томат-пюре, спеції, прокип'ячений хлібний квас. Подаючи, посипати січеною зеленню петрушки.

Свинина (грудинка) — 400 г, квасоля — 1 склянка, ріпчаста цибуля — 1 шт., морква — 0,5 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., картопля — 4 шт., жир — 2 ст. ложки, томат-пюре — 1 ст. ложка, перець, лавровий лист, квас — 1,5 склянки, зелень, сіль.

Угро з бараниною (суп; таджицька кухня)

У бульйоні з баранини зварити до напівготовності попередньо замочений горох. Потім додати нарізану кубиками картоплю. Всипати підготовлену лапшу, покласти пасеровану на жирі ріпчасту цибулю, сіль, перець, лавровий лист і варити до готовності. Заправити суп кислим молоком і посипати січеною зеленню кропу та петрушки, окремо подати в тарілку шматочки відвареної баранини.

Баранина — 500 г, лущений горох — 0,5 склянки, картопля — 5 шт., лапша — 100 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., вершкове масло або маргарин — 2 ст. ложки, катик (кисле молоко) — 100 г, спеції, зелень, сіль; для лапші: борошно — 100 г, яйце — 1 шт., вода — 20 г, сіль.

Мастава (суп; узбецька кухня)

Невеликі шматочки баранини підсмажити до рум'яної кірки, додати нарізані кубиками ріпу та моркву, нашатковану ріпчасту цибулю, червоний перець. Наприкінці смаження покласти томат-пюре і ще потушкувати 5—7 хвилин. Потім залити частиною киплячого бульйону з баранини, дати закипіти і перекласти в каструлю з промитим рисом та нарізаною крупними кубиками картоплею. Додати

решту бульйону, спеції і варити до готовності. Подаючи, суп заправити кислим молоком, чорним меленим перцем, січеною зеленню петрушки.

Баранина — 500 г, маргарин — 2 ст. ложки, ріпа — 60 г, морква — 0,5 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., рис — 2 ст. ложки, томат-пюре — 1 ст. ложка, картопля — 4 шт., кисле молоко — 100 г, перець, лавровий лист, зелень, сіль.

Кюфта-шурпа
(суп; туркменська кухня)

На бульйоні зварити горох до готовності. Двічі пропустити крізь м'ясорубку м'ясо баранини, змішати його зі звареним до напівготовності рисом, додати яйце, сіль, перець і сформувати кюфту у вигляді сардельок. У каструлю зі звареним горохом покласти картоплю, нарізану часточками, додати пасеровані на жирі нашатковані ріпчасту цибулю та моркву, томат-пасту. Потім покласти туди кюфту і варити до готовності. Подаючи, посипати січеною зеленню кропу.

М'ясні кістки (для бульйону) — 400 г, горох — 0,5 склянки, рис — 2 ст. ложки, баранина (м'якоть) — 300 г, жир — 2 ст. ложки, ріпчаста цибуля — 1 шт., морква — 0,5 шт., картопля — 5 шт., томат-паста — 1 ст. ложка, яйце — 1 шт., перець, зелень, сіль.

Шурпа
(суп; туркменська кухня)

У киплячий бульйон з баранини покласти нарізану кубиками картоплю і варити 10 хвилин. Потім додати злегка пасеровані на маргарині нашатковану ріпчасту цибулю та нарізану дрібними кубиками моркву, наприкінці ввести пасероване борошно. Помідори ошпарити, обчистити, розрізати на чотири частини і покласти в суп, додати спеції і варити до готовності. Подати суп зі сметаною та шматочком відвареної баранини, посипавши січеною зеленню кропу та петрушки.

Баранина — 400 г, картопля — 5 шт., маргарин — 2 ст. ложки, ріпчаста цибуля — 1 шт., морква — 0,5 шт., борошно — 1 ст. ложка, помідори — 2 шт., перець, лавровий лист, зелень, сметана — 100 г, сіль.

Шурпа «Гюнеш»
(суп «Сонячний», туркменська кухня)

Шматочки баранини (з кісточкою) обсмажити на маслі або на маргарині разом з ріпчастою цибулею, червоним меленим перцем і потушкувати. За 20 хвилин до готовності залити киплячим бульйоном, додати картоплю, нарізану кубиками, дрібно нарізану пасеровану моркву, шаткований солодкий перець, аличу, нарізані помідори, сіль і варити суп до готовності. Подаючи, в тарілку покласти шматочки баранини з кісточкою, товчений часник і посипати січеною зеленню кінзи.

Баранина (грудинка) — 600 г, вершкове масло або вершковий маргарин — 2 ст. ложки, цибуля — 1 шт., картопля — 5 шт., морква — 0,5 шт., солодкий

перець — 0,5 шт., помідори — 2 шт., алича — 12 шт., чорний мелений перець, часник (за смаком), зелень, сіль.

Суп з капустою та яйцем

Порубані кістки від шинки залити холодною водою, довести до кипіння, зняти піну і варити при слабкому кипінні близько години. Процідити, потім покласти нарізану часточками картоплю, поварити 10 хвилин, додати нашатковану соломкою капусту, пасеровані на маслі ріпчасту цибулю та моркву, посолити, покласти лавровий лист і варити до готовності. Сире яйце збити виделкою з частиною холодного бульйону і заправити суп наприкінці варіння. Подаючи, посипати січеною зеленню кропу.
Кістки від шинки — 400 г, картопля — 4 шт., свіжа білокачанна капуста — 150 г, ріпчаста цибуля та морква — по 0,5 шт., вершкове масло — 2 ст. ложки, яйце — 1 шт., лавровий лист, кріп, сіль.

Суп з м'ясними фрикадельками

Нарізану кубиками картоплю зварити на кістковому бульйоні до напівготовності, додати пасеровані на маргарині ріпчасту цибулю та коріння. Коли закипить, покласти м'ясні фрикадельки та консервований зелений горошок з відваром, лавровий лист та сіль, варити до готовності. Окремо подати сметану та січену зелень петрушки.
М'ясні кістки — 300 г, маргарин — 2 ст. ложки, ріпчаста цибуля, морква, петрушка (корінь) — по 0,5 шт., зелений горошок — 2 ст. ложки, лавровий лист, зелень, сметана — 100 г, сіль; для фрикадельок: свинина — 150 г, яловичина — 150 г, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., чорний мелений перець, яйце — 1 шт., вода — 2 ст. ложки, січена зелень петрушки — 1 ч. ложка, сіль.

Суп з цвітною капустою та м'ясом

Картоплю нарізати брусочками, покласти в киплячий проціджений м'ясний бульйон і варити 5—7 хвилин. Потім додати дрібно нарізані пасеровані на маслі ріпчасту цибулю та коріння, розібрану на часточки цвітну капусту, сіль, перець, лавровий лист і варити до готовності. Наприкінці варіння покласти обчищені нарізані шматочки свіжих помідорів. Подати зі сметаною та січеною зеленню, попередньо в тарілку покласти шматочок відвареного м'яса.
М'ясо — 300 г, картопля — 4 шт., капуста — 150 г, вершкове масло — 2 ст. ложки, ріпчаста цибуля, морква, корені петрушки та селери — по 60 г, помідори — 2 шт., сметана — 100 г, чорний перець горошком, лавровий лист, зелень кропу та петрушки, сіль.

Бульйон курячий з картопляними галушками

Зварити курячий бульйон з додаванням коріння та ріпчастої цибулі, посолити. Окремо відварити картоплю в підсоленій воді, відцідити, обсушити, розім'яти на пюре, охолодити. Потім до-

дати яйце, сметану, вершкове масло, борошно, манну крупу, чорний мелений перець, розмішати, сформувати невеличкі кульки (галушки) й опустити їх у киплячий бульйон. Коли галушки спливуть, страва готова. Подаючи посипати січеною зеленню кропу та петрушки.

Для бульйону: курка — 0,5 шт., ріпчаста цибуля, морква, корені петрушки — по 0,5 шт.; для галушок: картопля — 4 шт., яйце — 1 шт., борошно — 1 ст. ложка, манна крупа — 2 ст. ложки, сметана — 1 ст. ложка, масло — 1 ст. ложка, перець, зелень, сіль.

Суп-гуляш (чеська кухня)

На свинячому салі спасерувати дрібно нарізану ріпчасту цибулю, додати нарізане шматочками відварене м'ясо, червоний мелений перець, борошно і ще трохи потримати на вогні (до утворення золотистого кольору борошна). Покласти картоплю, нарізану кубиками, сіль, чорний перець горошком, залити киплячим бульйоном і варити до готовності картоплі. Заправити товченим часником і посипати січеною зеленню.

М'ясо — 300 г, сало — 60 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., борошно — 1 ст. ложка, картопля — 5 шт., перець, часник, зелень петрушки та кропу, сіль.

Суп-гуляш (угорська кухня)

Спасерувати на маслі або на маргарині дрібно нарізану ріпчасту цибулю та часник, додати червоний мелений перець і півсклянки води. Коли рідина випарується, покласти туди м'ясо, нарізане на шматочки, сіль, влити трохи води й тушкувати до зникнення вологи. Додати щіпку товченого кмину, нарізані помідори (без шкірки) та солодкий болгарський перець, залити окропом і варити при слабкому кипінні. За 15 хвилин до готовності м'яса покласти картоплю, нарізану кубиками, а за 5 хвилин до закінчення варіння вкинути дуже маленькі галушки. Коли галушки спливуть, дати покипіти 2 хвилини і зняти з вогню. Подаючи, посипати січеною зеленню петрушки та кропу.

Яловичина — 350 г, вершкове масло або вершковий маргарин — 2 ст. ложки, ріпчаста цибуля — 1 шт., часник — 3 зубки, солодкий перець — 1,5 шт., помідори — 2 шт., картопля — 3 шт., перець, кмин, зелень, сіль; для галушок: борошно — 150 г, яйце — 1 шт., вода — 0,25 склянки, сіль.

Суп овочевий з кнелями з яловичої печінки

Яловичу печінку пропустити крізь м'ясорубку, розтерти з розтопленим вершковим маслом, жовтком та сухарями, додати збиті білки, сіль, перець і перемішати. За допомогою чайної ложки, змоченої щоразу в гарячому бульйоні (спеціально відлитому для варіння кнелей), опускати в бульйон невеликі кнелі. Коли вони спливуть, посудину зняти з вогню. Потім у киплячий бульйон покласти картоплю, нарізану кубиками, додати пасеровані на жирі ріпчасту цибулю, моркву та корінь

петрушки, сіль, спеції, лавровий лист і варити до готовності. Наприкінці варіння перекласти шумівкою в суп готові кнелі, влити проціджений відвар і довести до кипіння. Подаючи, посипати січеною зеленню петрушки та кропу.

М'ясні кістки (для бульйону) — 300 г, печінка — 250 г, яйце — 1 шт., вершкове масло — 1 ст. ложка, чорний мелений перець, сіль; для супу: картопля — 5 шт., ріпчаста цибуля — 0,5 шт., морква — 0,5 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., жир — 2 ст. ложки, перець, лавровий лист, зелень, сіль.

Суп з вареною ковбасою

Дрібно нашатковане коріння та ріпчасту цибулю обсмажити на маслі, додати киплячий кістковий бульйон, нарізану часточками картоплю, сіль, перець, лавровий лист і варити до готовності. Наприкінці додати нарізану шматочками ковбасу, протерті помідори і ще варити 2—3 хвилини. Подати зі сметаною та січеною зеленню петрушки.

М'ясні кістки — 300 г, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., морква, корені петрушки та селери — по 50 г, вершкове масло — 2 ст. ложки, картопля — 5 шт., ковбаса — 150 г, помідори — 1,5 шт., перець, лавровий лист, зелень, сметана — 100 г, сіль.

Суп з сирними грінками

Картоплю нарізати часточками й опустити в киплячий кістковий бульйон, посолити і варити 10 хвилин. Додати обсмажену на маслі дрібно нарізану ріпчасту цибулю, перець, лавровий лист. Частину готової картоплі вийняти з супу, протерти разом з маслом і підмішати в суп. До супу додати сирні грінки та дрібно січену зелень. Для приготування грінок з черствого білого хліба зняти скоринку, нарізати скибочками, намазати вершковим маслом, а зверху густо змазати сирковою масою з сиру, яєць, солі, кмину та густої сметани. Потім обсмажити в духовці на решітці.

М'ясні кістки — 300 г, картопля — 7 шт., масло — 1,5 ст. ложки, цибуля — 1 шт., спеції, зелень, сіль; для грінок: хліб — 200 г, вершкове масло — 50 г, сир (з незбираного молока) — 200 г, яйце — 1 шт., сметана — 1 ст. ложка, кмин, сіль.

Суп із сосисками

На кістково-м'ясному бульйоні зварити дрібно нашатковану ріпчасту цибулю, моркву, корені петрушки та селери, потім додати дрібно нарізану картоплю



і варити до готовності. Все це протерти крізь друшляк, посолити, покласти нарізані крупними шматками сосиски, проварити 2—3 хвилини. Заправити жовтками, змішаними з вершками, нагріти, але не до кипіння. Подаючи, посипати січеною зеленню петрушки та кропу. Окремо подати сухарики.

Кістково-м'ясний бульйон — 2 л, ріпчаста цибуля, морква, петрушка та селера (корінь) — по 60 г, картопля — 4 шт., сосиски — 150 г, жовтки — 2 шт., вершки — 0,5 склянки, зелень, білий хліб, сіль.

Хотпот (суп; голландська кухня)

В окріп опустити м'ясо разом зі спеціями і варити до готовності. За 20 хвилин до закінчення варіння покласти моркву, нарізану невеликими квадратиками, а через 10 хвилин додати картоплю, нарізану невеликими часточками, та дрібно нашаткованy ріпчасту цибулю. Готовий суп заправити олією й посипати січеною зеленню петрушки. Суп повинен мати досить густу консистенцію.

М'ясо — 450 г, морква — 3 шт., картопля — 5 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., олія — 2 ст. ложки, чорний перець горошком, лавровий лист, зелень, сіль.

Суп з курячими потрухами по-мисливськи

Пшоно перебрати, промити кілька разів гарячою водою і покласти в киплячий бульйон. Додати нарізану кубиками картоплю, пасеровані дрібно нашатковані ріпчасту цибулю та коріння, сіль, лавровий лист, відварені й нарізані курячі потрухи, чорний мелений перець і варити до готовності. Подати з січеною зеленню кропу та петрушки.

Курячі потрухи — 500 г, пшоно — 0,5 склянки, картопля — 4 шт., жир — 2 ст. ложки; ріпчаста цибуля, морква, петрушка (корінь) — по 50 г, вода — 2 л, спеції, зелень, сіль.

Суп польовий

Пшоно перебрати, промити кілька разів гарячою водою, залити його окропом, покласти нарізану кубиками картоплю, посолити, додати спеції і варити до готовності. Наприкінці варіння заправити обсмаженою на салі шаткованою ріпчастою цибулею. Подаючи, посипати січеним кропом.

Пшоно — 0,5 склянки, картопля — 5 шт., сало шпик — 60 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., вода — 2 л, чорний мелений перець, лавровий лист, кріп, сіль.

Суп з молодого півника

Обробленого молодого півника розрубати по суглобах на шматки, залити окропом з додаванням ріпчастої цибулі та коріння і варити до готовності. Бульйон процідити, покласти туди обчищені невеликі бульби (однакового розміру) молодої картоплі, сіль, спеції і варити до готовності. Подаючи, в тарілку покласти шматочок півника і посипати дрібно нарізаною зеленню кропу та петрушки.

Півник — 1 шт., цибуля, морква,

корені петрушки та пастернаку — по 1 шт., молода картопля — 500 г, вода — 2 л, чорний перець горошком, лавровий лист, зелень, сіль.

Суп з молодою картоплею та равіолями

Невеликі бульби обчищеної молодої картоплі опустити в киплячий курячий бульйон, додати подрібнені злегка обсмажені ріпчасту цибулю, моркву, сіль, спеції і варити до готовності. Потім покласти в суп підготовлені равіолі і варити 2—3 хвилини, поки вони не спливуть. Подаючи, посипати січеним кропом. Для приготування равіолей замісити круте тісто (як для пельменів), дуже тонко розкачати, розкласти фарш із курячого м'яса в один ряд у вигляді гудзичків на відстані 1 см. Потім прикрити краєм тіста розкладений фарш і вирізати або видавити виїмкою маленькі равіолі (краї тіста мають бути добре склеєні).

Курка — 0,5 шт., картопля — 400 г, вершкове масло або маргарин — 2 ст. ложки, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., морква — 60 г, вода — 2 л, чорний перець горошком, лавровий лист, зелень, сіль; для тіста: борошно — 230 г, яйце — 0,5 шт., вода — 86 г, сіль — 5 г; для фаршу: куряче м'ясо — 200 г, запашний мелений перець, вода — 2 ст. ложки, сіль.

Чорба зі шпинату з картопляними галушками (суп; болгарська кухня)

Приготувати картопляні галушки. Шпинат та зелену цибулю дрібно нарізати, покласти в каструлю, додати вершкове масло і тушкувати до м'якості 5—7 хвилин. Посолити, залити киплячим кістковим бульйоном, довести до кипіння. Опустити в киплячу чорбу галушки. Коли вони спливуть, заправити страву яйцем, змішаним з кислим молоком, нагріти, але не кип'ятити. Подаючи, посипати січеною зеленню.

М'ясні кістки — 300 г, шпинат — 250 г, зелена цибуля — 80 г, вершкове масло — 2 ст. ложки, яйце — 1,5 шт., кисле молоко — 0,5 склянки, вода — 2,5 л, зелень кропу та петрушки, сіль; для галушок: картопля — 4 шт., вершкове масло — 1 ст. ложка, яйце — 1,5 шт., борошно — 1,5 ст. ложки, сіль.

Суп-пюре з редису

У киплячий кістковий бульйон покласти нарізані редис та моркву. Через 10 хвилин варіння додати картоплю, нарізану часточками, пасеровані на вершковому маслі або на маргарині нашатковані ріпчасту цибулю та корінь петрушки, довести до готовності, протерти. Посолити, додати розведене охолодженим бульйоном пасероване борошно, проварити 2—3 хвилини і заправити яйцем, змішаним з молоком. Прогріти, але не кип'ятити. Сухарики з черствого пшеничного хліба подати окремо. Для цього з хліба зрізати скоринку, нарізати м'якуш кубиками і посушити.

М'ясні кістки — 300 г, редис —

250 г, морква — 1 шт., картопля — 3 шт., вершкове масло або маргарин — 2 ст. ложки, ріпчаста цибуля — 1 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., борошно — 1 ст. ложка, яйце — 2 шт., молоко — 0,5 склянки, хліб — 200 г, вода — 2,5 л, сіль.

Суп-пюре картопляний з піріжками

Нашатковані ріпчасту цибулю, коріння та нарізану картоплю зварити до м'якості в киплячому кістковому бульйоні. Протерти, посолити, додати пасероване на вершковому маслі і розведене бульйоном борошно, варити 2—3 хвилини. Заправити жовтками яєць, змішаними зі сметаною або вершками, прогріти, не кип'ятити. Окремо подати піріжки з м'ясом. Для приготування піріжків замісити дріжджове тісто з борошна, молока, цукру, масла, сметани та солі. Розділити на шматки, розкачати, покласти на них м'ясний фарш, краї защипати, укласти швом донизу на змащений жиром лист, дати підійти, зверху змастити жовтком, змішаним з молоком та вершками, і випікати при температурі 180—200 °С. *М'ясні кістки — 300 г, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., морква — 1 шт., петрушка та селера (корені) — по 60 г, картопля — 3 шт., вода — 2,5 л, жовтки яєць — 2 шт., сметана або вершки — 0,5 склянки, борошно — 1 ст. ложка, масло — 1 ст. ложка, сіль; для тіста: пшеничне борошно — 200 г, молоко — 50 г, дріжджі — 10 г, цукор — 1 ч. ложка, вершкове масло — 1 ст. ложка, сметана — 2 ст. ложки, сіль — 3 г; для фаршу: м'ясо — 300 г, цибуля — 0,5 шт., борошно — 2,5 г, жир — 1 ст. ложка, чорний мелений перець, сіль; для змащування: жовток — 1 шт., молоко або вершки — 1 ч. ложка.*

Суп-пюре з цвітною капустою та з грінками

Дрібні часточки цвітної капусти відварити у підсоленій воді до готовності. На кістковому бульйоні приготувати суп-пюре, як вказано у попередньому рецепті. В кожну тарілку покласти часточки цвітної капусти, залити супом-пюре і посипати січеною зеленню петрушки. Окремо подати грінки з шинкою та цибулею. Для приготування грінок нарізати пшеничний хліб (без скоринки) скибочками, обсмажити з обох боків на салі до утворення рум'яної кірки. Потім зверху вкласти обсмажені скибочки шинки, намазані (перед смаженням) гірчицею, на них укласти підсмажену цибулю і посипати зеленню петрушки. *М'ясні кістки — 300 г, цвітна капуста — 1 головка, картопля — 3 шт., ріпчаста цибуля — 0,5 шт., морква — 1 шт., корені петрушки та селери — по 60 г, жовтки — 2 шт., сметана або вершки — 0,5 склянки, борошно — 1 ст. ложка, вершкове масло — 1 ст. ложка, вода — 2,5 л., зелень, сіль; для грінок: хліб — 220 г, шинка — 100 г, цибуля — 1 шт., топлене сало — 2 ст. ложки, гірчиця — 1 ст. ложка, зелень.*

Суп-пюре з зеленим горошком

Зелений консервований горошок прогріти разом з рідиною до кипіння. Приготувати суп-пюре, як вказано вище. Подаючи, в тарілку покласти частину зеленого горошку, залити супом-пюре і посипати нарізаною зеленню кропу. Окремо подати грінки з м'ясним фаршем. Для приготування грінок з фаршем відварене м'ясо пропустити крізь м'ясорубку разом з підсмаженою нашаткованою цибулею, всипати паніровочні сухарі і підсмажити на маслі. Потім додати яйце, сіль, сметану, чорний мелений перець, перемішати, намазати цим фаршем скибки хліба (без скоринки). Підготовлені грінки укласти на змащений маслом лист, запекти в гарячій духовці й відразу подати з супом.

М'ясні кістки — 300 г, зелений горошок — 1 склянка, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., морква — 1 шт., корені селери та петрушки — по 60 г, картопля — 3 шт., жовтки — 2 шт., сметана або вершки — 0,5 склянки, борошно — 1 ст. ложка, вершкове масло — 1 ст. ложка, вода — 2,5 л, зелень, сіль; для грінок: хліб — 200 г, м'ясо — 150 г, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., сухарі — 1 ст. ложка, яйце — 1 шт., сметана — 1 ст. ложка, масло — 1,5 ст. ложки, перець, сіль.

Суп-пюре з профітролями

Суп-пюре приготувати, як вказано у попередньому рецепті. Окремо подати профітролі і дрібно січену зелень петрушки та кропу. Для приготування профітролей у підсолений окріп покласти масло або маргарин, борошно, розмішати на вогні протягом 5 хвилин дерев'яною кописткою. Потім зняти з вогню, весь час помішуючи, охолодити і ввести по одному сирі яйця, розмішуючи до однорідної маси. З кондитерського мішечка або кульочка з пергаментного паперу видавити суміш у вигляді маленьких гудзичків на змащений лист. Випікати у добре нагрітій духовці при помірній температурі, потім зменшити вогонь і підсушити профітролі.

М'ясні кістки — 300 г, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., морква — 1 шт., петрушка та селера (корені) — по 60 г, картопля — 4 шт., борошно — 1 ст. ложка, вершкове масло — 1 ст. ложка, вода — 2,5 л, сіль; для профітролей: вода — 150 г, масло або маргарин — 120 г, борошно — 150 г, яйце — 3 шт., зелень, сіль.

Суп протертий з куркою

У киплячий курячий бульйон покласти нарізану кубиками картоплю, додати пасеровані на вершковому маслі нашатковані ріпчасту цибулю, моркву та корені петрушки, сіль і варити до готовності. Наприкінці варіння додати шматочки відвареної курки, протерти, заправити підсушеним до світло-жовтого кольору борошном, розведеним холодним бульйоном, і ще проварити 3—5 хвилин. Покласти кусочок вершкового масла, щоб поверхня супу не бралася плів-

кою. Окремо подати сухарики та січену зелень кропу.

Курка — 250 г, картопля — 3,5 шт., морква — 1 шт., ріпчаста цибуля — 0,5 шт., петрушка (корінь) — 60 г, борошно — 1 ст. ложка, масло — 60 г, зелень, черствий пшеничний хліб, сіль.

Окрошка м'ясна

Яловичину відварити у підсоленому окропі, охолодити і нарізати кубиками. Дрібно посікти круті яєчні білки, а жовтки розтерти з гірчицею, сметаною, сіллю, цукром і розвести хлібним квасом. Зелену цибулю нашаткувати і розтерти з невеликою кількістю солі до появи соку. Нарізати кубиками свіжі огірки (без шкірки та крупного насіння), обчищену картоплю, відварену в мундирі. Все змішати, додати січений кріп і поставити на холод. Окремо подати шматочки харчового льоду.

М'ясо — 200 г, яйце — 2 шт., сметана — 100 г, зелена цибуля — 150 г, огірки — 1,5 шт., картопля — 2 шт., квас — 1,5 л, гірчиця, сіль, цукор за смаком, кріп, лід.

Холодник з буряків на сироватці

Нарізати дрібною соломкою відварені в шкірці й очищені моркву, буряк та картоплю, додати січені круті білки, так само дрібно нарізану лікарську ковбасу, розтерту з сіллю дрібно нарізану зелену цибулю. Жовтки розтерти з сіллю, цукром, гірчицею, лимонним соком або лимонною кислотою, сметаною або кефіром, залити сироваткою, додати нарізані продукти, нашаткований дрібною соломкою свіжий огірок, перемішати і поставити на холод. Подаючи, посипати січеним кропом. Окремо подати шматочки харчового льоду.

Картопля — 1,5 шт., буряк — 1 шт., морква — 1 шт., яйце — 2 шт., ковбаса — 100 г, зелена цибуля — 120 г, огірки — 1 шт., сметана — 100 г, сироватка — 1,5 л, сіль, цукор, готова гірчиця, сік лимона за смаком, зелень кропу, лід.

Бурлацька уха

З дрібної риби та харчових рибних відходів зварити бульйон, процідити. Додати обчищені цілі невеликі бульби картоплі, дрібні головки цибулі, довести до кипіння, покласти нарізані шматки риби, спеції і варити до готовності. Заправити вершковим маслом. Подаючи, посипати січеною зеленню петрушки.

Бульйон — 1,5 л, риба — 450 г, картопля — 10 шт., дрібна ріпчаста цибуля — 6 шт., вершкове масло — 50 г, сіль, лавровий лист, чорний перець горошком, зелень.

Уха по-марсельськи

Дрібно нашатковану ріпчасту цибулю трохи підсмажити в каструлі на олії. Потім додати січену зелень кропу, петрушки, товченого часнику, шматочки нарізаних свіжих помідорів, спеції, картоплю, нарізану часточками, а зверху — підготовлену рибу. Дати постояти 15—20 хвилин, залити окропом і зварити до готовності. Вийняти

рибу, а бульйон заправити борошном, пасерованим на олії. На блюдо укласти скибочки обсмаженого житнього хліба, натерті часником, залити бульйоном з ухи. В тарілку з ухою викласти шматочки відвареної риби, обкласти навколо картоплею і посипати січеною зеленню.
Риба — 1 кг, картопля — 5 шт., ріпчаста цибуля — 1,5 шт., олія — 4 ст. ложки, зелень (подрібнена) — 2 ст. ложки, часник — 0,5 головки, помідори — 3 шт., сіль, чорний перець горошком, лавровий лист, борошно — 1 ст. ложка, хліб — 250 г.

Уха ростовська

У киплячий проціджений бульйон з рибних харчових відходів покласти нарізану крупними часточками картоплю, ріпчасту цибулю, корені петрушки, моркву, розрізані навпіл, і варити 10—15 хвилин. Потім у бульйон опустити філе судака, нарізане шматочками, сіль, чорний перець горошком, лавровий лист, нарізані кружечками помідори і варити до готовності. Подаючи, заправити вершковим маслом і посипати січеною зеленню петрушки та кропу.
Судак — 1 шт., бульйон — 1,5 л, картопля — 5 шт., ріпчаста цибуля, морква, корінь петрушки — по 1 шт., помідори — 3 шт., вершкове масло — 50 г, зелень, спеції.

Уха «з півня»

Залити холодною водою оброблену тушку молодого півня або невеличкої курки, дати закипіти, зняти піну й жир. Покласти ріпчасту цибулю, моркву, корені петрушки та селери, наприкінці варіння посолити. Готову птицю вийняти (її можна використати для других страв), бульйон процідити, довести до кипіння, покласти обчищену цілу картоплю, підготовлені шматки риби, спеції і варити на дуже маленькому вогні до готовності. До ухи окремо подати «саламур». Для його приготування нарізати дрібними кубиками обчищений помідор (без рідкої частини), додати товчений часник, чорний мелений перець, січену зелень кропу та петрушки і розвести рідкою частиною ухи до кашкоподібної консистенції.
Півень або курка — 1 шт., вода — 2 л, риба — 1,5 кг, цибуля, морква, корінь петрушки — по 1 шт., корінь селери — 0,3 шт., картопля — 10 шт., помідори — 1 шт., зелень (подрібнена) — 2 ст. ложки, часник — 1 зубок, сіль, чорний перець горошком та мелений, лавровий лист.



Суп овочевий з рибою

Киплячим рибним бульйоном залити нарізані часточками моркву, ріпу, ріпчасту цибулю або пір, корені селери і варити 10—15 хвилин. Покласти картоплю, нарізану часточками, а коли закипить — нашатковані білокачанну капусту та солодкий перець, крупні шматки рибного філе, зелений консервований горошок, спеції і варити до готовності при слабкому кипінні. Наприкінці варіння покласти вершкове масло. Подаючи, посипати січеною зеленню петрушки та тертим часником. Окремо подати грінки з пшеничного черствого хліба.

Бульйон — 1,5 л, філе риби — 500 г, морква — 1 шт., цибуля — 1 шт., ріпа — 100 г, селера (корінь) — 60 г, картопля — 3 шт., капуста — 100 г, солодкий перець — 0,5 шт., зелений горошок — 1,5 ст. ложки, спеції, зелень, часник, вершкове масло — 50 г, хліб — 250 г.

Суп із савойської капусти з рибою в горщечку

У горщечки покласти масло або маргарин, на нього укласти шарами картоплю, ріпчасту цибулю, моркву, селеру, савойську капусту, солодкий перець, нарізане дрібними кубиками і січене шматочками рибне філе. Додати спеції, трохи бульйону і припустити 15—20 хвилин. Потім долити решту бульйону і варити при слабкому кипінні до готовності. Посипати січеною зеленню петрушки і подати в горщечках.

Рибний бульйон — 1,5 л, філе риби — 500 г, морква — 1 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., картопля — 5 шт., селера — 60 г, солодкий перець — 0,5 шт., савойська капуста — 250 г, сіль, чорний перець горошком, лавровий лист, зелень.

Суп картопляний з фрикадельками з пасти «Океан»

Філе риби разом з пастою «Океан» та ріпчастою цибулею двічі пропустити крізь м'ясорубку. Додати яйця, сіль, чорний мелений перець, перемішати, сформувати фрикадельки. У киплячий рибний бульйон покласти картоплю, нарізану кубиками, пасеровані на олії овочі з томатом-пюре, варити 10—15 хвилин при слабкому кипінні. Потім обережно опустити фрикадельки, додати спеції і ще проварити 8—10 хвилин до готовності. Подаючи, посипати січеною зеленню кропу та петрушки.

Рибний бульйон — 1,5 л, картопля — 6 шт., морква — 100 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., корені петрушки — 60 г, томат-пюре — 1 ст. ложка, олія — 2 ст. ложки, сіль, чорний перець горошком, лавровий лист, зелень; для фрикадельок: філе риби — 250 г, паста «Океан» — 150 г, яйце — 1 шт., ріпчаста цибуля — 0,5 шт., сіль, чорний мелений перець.

Суп картопляний з фрикадельками з кальмарів

Приготувати картопляний суп, як вказано вище. За 10—15 хвилин до готовності опустити фри-

кадельки з кальмарів, доварити до готовності. Подаючи, посипати січеною зеленню. Для приготування фрикадельок половину норми кальмарів відварити протягом 3—4 хвилин, відцідити, охолодити. Пропустити крізь м'ясорубку звареного та сирого кальмарів разом з сирою ріпчастою цибулею, посолити, поперчити, старанно розмішати і сформувати фрикадельки розміром як волоський горіх.

Рибний бульйон — 1,5 л, картопля — 6 шт., морква — 100 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., петрушка (корінь) — 60 г, томат-пюре — 1 ст. ложка, вершкове масло — 2 ст. ложки, спеції, зелень; для фрикадельок: кальмари — 250 г, цибуля — 0,5 шт., сіль, чорний мелений перець.

Картопляний суп з рибними кнелями

Приготувати картопляний суп за рецептом «Суп картопляний з фрикадельками» (опис див. вище). В тарілку покласти готові кнелі, залити супом і посипати січеною зеленню. Для приготування кнельної маси рибне філе двічі пропустити крізь м'ясорубку з дрібною решіткою разом із замоченою в молоці і віджатою черствою булкою. Потім додати сирий жовток, вершки або молоко, добре вимішати, наприкінці посолити, поперчити і обережно ввести збитий білок. За допомогою кондитерського шприца або кульочка з пергаментного паперу відсадити кнелі на змащене маслом глибоке дечко, залити гарячим бульйоном і проварити 6—8 хвилин до готовності.

Рибний бульйон — 1,5 л, картопля — 6 шт., морква — 100 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., петрушка (корінь) — 60 г, томат-пюре — 1 ст. ложка, вершкове масло — 2 ст. ложки, спеції, зелень; для кнелей: рибне філе — 300 г, хліб — 50 г, яйце — 1 шт., молоко або вершки — 2 ст. ложки, вершкове масло — 1 ч. ложка, сіль, перець.

Суп овочевий з крілем

Овочевий суп приготувати, як вказано в рецепті «Суп овочевий з рибою» (опис див. вище), тільки замість риби за 10—15 хвилин до готовності додати в суп м'ясо кріля. Подаючи, посипати зеленню кропу та петрушки. Окремо подати нарізаний лимон.

Бульйон — 1,5 л, рибне філе — 500 г, морква — 1 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., ріпа — 100 г, селера (корінь) — 60 г, картопля — 3 шт., свіжа капуста — 100 г, солодкий перець — 0,5 шт., зелений горошок — 1,5 ст. ложки, спеції, зелень, м'ясо кріля — 150 г, лимон — 0,5 шт., сіль.

Окрошка рибна

Рибне філе нарізати на шматочки і відварити у підсоленій воді з додаванням коріння, ріпчастої цибулі та спецій, охолодити. Очищену картоплю, відварену в мундирі, та свіжі огірки нарізати дрібними кубиками, додати нашатковану зелену цибулю, розтерту з сіллю, цукром та готовою гірчицею. Залити свіжим хлібним квасом і обереж-

но перемішати. Подаючи, в тарілку покласти два шматочки відвареної риби, дрібно посічене круте яйце, залити окрошкою, зверху полити сметаною і посипати січеним зеленим кропом. Окремо подати шматочками харчовий лід.

Рибне філе — 300 г, спеції, ріпчаста цибуля — 1 шт., коріння — по 60 г, картопля — 3 шт., огірки — 2 шт., зелена цибуля — 60 г, квас — 1,5 л, яйце — 2 шт., сметана — 100 г, сіль, цукор, гірчиця за смаком, зелень, харчовий лід.

Суп з галушками по-полтавськи

Картоплю нарізати кубиками і покласти в окріп. Незадовго до її готовності опустити галушки, пасеровану ріпчасту цибулю, спеції та доварити суп. На стіл подати, посипавши кропом. Для приготування галушок в окріп всипати третину борошна, розмішати і зняти тісто з вогню. Коли прохолоне, додати яйце, решту борошна, сіль, перемішати.

Картопля — 3 шт., вода — 5 ст. ложок, ріпчаста цибуля — 1 шт., вершкове масло — 2 ст. ложки, лавровий лист, чорний перець горошком, кріп, сіль; для галушок: борошно — 1 склянка, вода — 2—3 ст. ложки, яйце — 1 шт., сіль.

Суп «Жюльєн»

Цибулю, моркву, корені петрушки та селери, половину ріпи підрум'янити на сковороді, розварити у підсоленій воді, відвар процідити крізь серветку. Потім відварити у підсоленій воді решту дрібно нарізаних овочів, картоплю, влити овочевий відвар, додати масло, довести до кипіння, всипати січену зелень.

Ріпчаста цибуля, морква, ріпа, бруква, петрушка, селера — по 1 шт., вода — 5 склянок, картопля — 2 шт., спаржа — 5 шт., цукровий горошок у стручках — 10 шт., цвітна капуста — 0,5 головки, брюссельська капуста — 0,25 шт., вершкове масло — 3 ст. ложки, зелень петрушки, кропу, сіль.

Суп із брюссельської капусти

Капусту занурити на 1—2 хвилини в окріп і відкинути на сито. Цибулю-пір нашаткувати і разом з капустою злегка спасерувати на маслі. Підготовлені овочі покласти в окріп, додати нарізану тонкими скибочками картоплю, посолити і варити при слабкому кипінні до готовності. Подати зі сметаною та зеленню.

Капуста брюссельська — 0,3 шт., вода — 5 склянок, цибуля-пір — 5 шт., вершкове масло — 3 ст. ложки, картопля — 3 шт., сметана (або вершки) — 3 ст. ложки, зелень, сіль.

Суп селянський

У підсолений окріп покласти нарізані кубиками ріпу, картоплю, довести до кипіння, додати нашатковану шашками капусту, пасеровані коріння та цибулю і варити до готовності. Потім опустити нарізані помідори і довести до кипіння. Подати зі сметаною та зеленню.

Картопля — 2 шт., вода — 5 склянок, капуста — 0,25 головки, ріпа — 1 шт., морква — 1 шт., петрушка (корінь) —

1 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., вершкове масло — 2 ст. ложки, помідори — 1 шт., сметана — 3 ч. ложки, зелень, сіль.

Суп із різних овочів

Коріння, цибулю та ріпу нарізати соломкою. Капусту та стручки квасолі нашаткувати, стручки горошку розрізати навкіс на дві-три частини; картоплю нарізати брусочками або часточками, помідори — часточками. Коріння та цибулю спасерувати на маслі. В окріп покласти ріпу, картоплю та квасолю, довести до кипіння, потім додати капусту і варити 10—15 хвилин. Після цього опустити горошок, пасеровані коріння та цибулю, помідори, посолити і варити до готовності. Подати зі сметаною та зеленню.
Морква — 1 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., цибуля-пір — 2 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., ріпа — 1 шт., картопля — 3 шт., вершкове масло — 3 ст. ложки, вода — 5 склянок, білокачанна капуста — 0,25 головки, стручкова квасоля (подрібнена) — 0,5 склянки, стручковий горошок —10 шт., помідори — 1 шт., сметана, зелень, сіль.

Суп з цибулі по-французьки

Великі цибулини подрібнити і спасерувати на вершковому маслі. Цибулини середнього розміру, моркву, ріпу, картоплю нарізати дрібними кубиками і відварити в підсоленій воді. Потім з'єднати з пасерованою цибулею, закип'ятити, приправити маслом, тертим твердим сиром, вершками і довести до кипіння.
Ріпчаста цибуля — 2 шт. великі та 3 шт. середнього розміру, вершкове масло — 4 ст. ложки, морква — 1 шт., ріпа — 1 шт., картопля — 3 шт., вода — 5 склянок, вершки (або молоко) — 0,5 склянки, сир (тертий) — 2 ст. ложки, сіль.

Суп зі шпинатом

Всі овочі (крім шпинату) та картоплю дрібно нарізати і відварити у підсоленій воді; разом з відваром протерти крізь сито, додати подрібнений шпинат, прокип'ятити. Потім заправити маслом та сметаною, довести до кипіння, покласти січену зелень. Подати зі сметаною.
Морква — 4 шт., ріпа — 1 шт., цибуля-пір — 2 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., селера (корінь) — 0,5 шт., картопля — 2 шт., вода — 5 склянок, шпинат (січений) — 1,5 склянки, вершкове масло — 3 ст. ложки, сметана — 4 ст. ложки, зелень петрушки, кріп, сіль.

Суп картопляний з сиром

Борошно спасерувати на маслі, розвести гарячою водою і довести до кипіння. Потім покласти подрібнену на тертці картоплю, приправити перцем, сіллю і варити до готовності картоплі. Після цього всипати тертий сир і приправити суп крутими жовтками та соком лимона.
Борошно — 2 ст. ложки, вершкове масло — 3 ст. ложки, вода — 5 склянок, картопля — 4 шт., сир (тертий) — 2 ст. лож-

ки, чорний мелений перець, сік лимона, сіль.

Суп картопляний з плавленим сиром

Картоплю нарізати і відварити до м'якості. Цибулю та моркву нашаткувати і спасерувати до золотистого кольору, потім додати томат і пасерувати далі. Плавлений сирок подрібнити на крупній тертці. В каструлю з картоплею покласти овочі, сирок та манну крупу, лавровий лист, посолити. Прокип'ятити 5—7 хвилин, потім дати супові настоятися.
Картопля — 3 шт., вода — 5 склянок, ріпчаста цибуля — 1 шт., плавлений сирок — 0,5 шт., морква — 1 шт., вершкове масло — 2 ст. ложки, томат-паста — 1 ч. ложка, манна крупа — 1 ст. ложка, лавровий лист, сіль.

Суп картопляний

Нарізану скибочками або брусочками моркву, нашатковану цибулю, томат-пюре спасерувати на маслі; картоплю нарізати кубиками або брусочками. В окріп покласти пасеровані овочі з томатом, довести до кипіння, додати картоплю і варити суп 15—20 хвилин, потім посолити. Подаючи, посипати зеленню петрушки та кропу.
Морква — 1 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., томат-пюре — 1 ч. ложка, вода — 5 склянок, картопля — 4 шт., зелень, сіль.

Суп із селери з картоплею

Картоплю нарізати, відварити у підсоленій воді і разом з відваром протерти крізь сито. Селеру дрібно нашаткувати, відварити в підсоленій воді, додати протерту картоплю, пасеровану цибулю, пасероване на маслі борошно, мускатний горіх, заправити маслом і довести до кипіння.
Картопля — 3 шт., селера (корінь) — 1,5 шт., вода — 5 склянок, борошно — 3 ч. ложки, вершкове масло — 5 ст. ложок, ріпчаста цибуля — 1 шт., мускатний горіх, сіль.

Суп перловий з лимоном

Перлову крупу розварити, протерти. Овочі відварити, протерти і з'єднати з крупою. Заправити маслом, змішаним з жовтками, вершками, посолити, довести до кипіння. Подаючи на стіл, покласти нарізаний тонкими скибочками лимон та січену зелень. Подати з грінками.
Перлова крупа — 3 ст. ложки, вода — 5 склянок, морква — 1 шт., ріпа — 1 шт., картопля — 2 шт., цибуля-пір — 2 шт., селера (корінь) — 0,5 шт., вершкове масло — 3 ст. ложки, жовтки — 3 шт., вершки (або молоко) — 0,5 склянки, лимон — 0,25 шт., зелень петрушки, кропу, сіль; грінки.

Суп часниковий з картоплі

Картоплю відварити в підсоленій воді, злити відвар, але не виливати. Потім картоплю розім'яти, додати товчений з сіллю часник, залити відваром з картоплі і варити 2—3 хвилини. Додати вершкове масло, розмішаний з вершками або з моло-

ком жовток, нагріти, не доводячи до кипіння. Подаючи, посипати січеною зеленню кропу та петрушки.
Картопля — 8 шт., вода — 1,5 л, часник — 3 зубки, вершкове масло — 50 г, вершки або молоко — 1 склянка, жовток — 2 шт., сіль, зелень.

Зелений бульйон з кінзи

Ріпчасту цибулю та картоплю нарізати і відварити у підсоленій воді з додаванням олії, протерти. Розвести відваром та водою до консистенції рідкої сметани, додати дрібно січену кінзу, а коли закипить, заправити крутим січеним яйцем. Окремо подати грінки з житнього хліба.
Ріпчаста цибуля — 1,5 шт., картопля — 6 шт., олія — 3 ст. ложки, вода — 1,5 л, кінза — 100 г, яйце — 2 шт., сіль, хліб.

Суп по-нормандськи

Дрібно нарізану ріпу, моркву та зелену цибулю обсмажити на вершковому маслі, залити водою або бульйоном. Додати нарізану картоплю, посолити і варити до готовності, протерти. Заправити сметаною, молоком та вершковим маслом. Окремо подати пшеничні сухарики.
Ріпа — 100 г, морква — 100 г, зелена цибуля — 100 г, вершкове масло — 50 г, картопля — 4 шт., бульйон або вода — 1 л, молоко — 1 склянка, сметана — 100 г, хліб, сіль.

Суп картопляний (індійська кухня)

У підсоленій воді відварити картоплю, протерти, додати пасеровані на маслі дрібно нарізані ріпчасту цибулю та моркву. Залити окропом, покласти томатний соус, чорний мелений перець і варити 5—10 хвилин. Подаючи, посипати суп тертим сиром.
Вода — 1,5 л, картопля — 6 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., морква — 1,5 шт., вершкове масло — 2 ст. ложки, томатний соус — 2—3 ст. ложки, сіль, перець, сир — 50 г.

Суп морквяний з картоплею

Обсмажити на вершковому маслі дрібно нарізану моркву, посипати зеленню петрушки і покласти в підсолений окріп або у м'ясний бульйон. Додати нарізану кубиками картоплю, зварити до готовності. Потім вийняти з супу третину моркви та картоплі, протерти і з'єднати з супом, влити кипляче молоко, довести до кипіння. Заправити суп вершками, змішаними з крутими жовтками.
Морква — 5 шт., картопля — 3 шт., петрушка (подрібнена) — 2 ст. ложки, вода — 1,5 л, масло — 3 ст. ложки, молоко — 0,5 склянки, жовтки (круті) — 2 шт., вершки — 2 ст. ложки, сіль, цукор.

Суп-пюре овочевий з твердим сиром

Дрібно нарізати овочі, посипати сіллю та цукром, трохи обсмажити на жирі, покласти в киплячий бульйон або в окріп і варити до готовності. Протерти. В іншій каструлі злегка обсмажити шматочки сала, влити підготовлений суп, покласти в нього обсмажені

скибочки хліба, посипати тертим сиром і поставити в духовку на 10—15 хвилин. Подати суп на стіл у тій же каструлі.
Картопля — 3 шт., капуста — 150 г, морква — 1,5 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., вода — 1,5 л, жир — 60 г, сало — 60 г, хліб — 150 г, сир — 2 ст. ложки, сіль, цукор за смаком.

Суп-пюре з омлетом

Вилити на змащену маслом гарячу сковороду злегка збиті яйця з молоком з додаванням солі та січеної зелені петрушки (можна додати борошна) і поставити в духовку. Коли омлет зарум'яниться, згорнути його рулетиком, нарізати смужками, розкласти в тарілки і залити супом-пюре, приготовленим, як указано в рецепті «Суп-пюре овочевий» (опис див. вище).
Картопля — 3 шт., капуста — 150 г, морква — 1,5 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., вода — 1,5 л, жир — 60 г, зелень петрушки; для омлету: яйце — 2 шт., молоко — 2 ст. ложки, сіль.

Суп-пюре з картоплі та квасолі

Квасолю і картоплю відварити окремо, протерти. Додати воду та м'ясний бульйон, обсмажену на маслі дрібно нарізану ріпчасту цибулю, сіль і варити 5 хвилин. Заправити вершковим маслом та крутими жовтками, змішаними з вершками, січеною зеленню петрушки.
Вода або бульйон — 1,5 л, картопля — 4 шт., квасоля — 0,5 склянки, ріпчаста цибуля — 1 шт., вершкове масло — 50 г, жовтки — 2 шт., вершки — 0,5 склянки, сіль, зелень.

Сирбушка з сироваткою (румунська кухня)

У підсолений окріп покласти ріпчасту цибулю та моркву, нарізані дрібними кубиками. Через 5 хвилин покласти картоплю, нарізану дрібними скибочками, зварити до готовності. Потім влити молочну сироватку, посолити, а коли закипить, поступово всипати кукурудзяне борошно і, безперервно помішуючи, поварити 3—4 хвилини до готовності.
Вода — 3 склянки, ріпчаста цибуля — 1 шт., морква — 1 шт., картопля — 5 шт., сироватка — 3 склянки, борошно — 1 ст. ложка, сіль.

Суп з кислого молока

Картоплю, відварену в мундирі, обчистити, нарізати дрібними кубиками, додати так само нарізані свіжі огірки (без шкірки та крупного насіння), січений кріп, олію, розтертий з сіллю часник. Залити збите кондитерським вінчиком кисле молоко або кефір; якщо виходить загусте, розвести холодною перевареною водою; розмішати, досолити і поставити на холод. Подаючи, покласти шматочки харчового льоду.
Картопля — 3 шт., свіжі огірки — 2 шт., кріп (подрібнений) — 1,5 ст. ложки, олія — 2 ст. ложки, часник — 2 зубки, кисле молоко або кефір — 1,5 л, сіль, харчовий лід.

Окрошка овочева

Картоплю та моркву відварити у підсоленій воді, охолодити і нарізати дрібними кубиками. Потім додати обчищені й нарізані кружальцями огірки та редис, чвертками — круті яйця, подрібнену зелену цибулю. Залити все це квасом, охолодженим і приправленим гірчицею, цукром та сіллю. Подати зі сметаною, січеним кропом та шматочками харчового льоду.

Хлібний квас — 5 склянок, картопля — 2 шт., морква — 1 шт., свіжі огірки — 1,5 шт., редис — 5 шт., зелена цибуля (подрібнена) — 2 ст. ложки, яйце — 2 шт., сметана — 2 склянки, гірчиця, цукор, кріп, сіль.

Окрошка на фруктовому настої

Картоплю відварити в мундирі, охолодити, обчистити, нарізати кубиками. Так само нарізати огірки. Салат, петрушку та кріп дрібно нашаткувати. Яйця відварити, білки посікти, а жовтки протерти крізь сито і змішати зі сметаною. Фрукти залити окропом, проварити і залишити настоюватися під кришкою 3—4 години. Всі компоненти залити фруктовим настоєм, додати цукор та лимонний сік. Замість фруктів можна взяти ревінь або будь-які фруктові соки.

Картопля — 2 шт., свіжі огірки — 1,5 шт., зелений салат (січений) — 0,5 склянки, яйце — 2 шт., сметана — 0,5 склянки, лимонний сік — 1 ст. ложка, цукор, сіль, зелень петрушки, кріп; для фруктового настою: свіжі яблука — 1 шт., сухофрукти — 1 склянка, вода — 5 склянок.

Окрошка по-вятськи

Обчищену редьку (білу або чорну) подрібнити на тертці, варену картоплю нарізати дрібними скибочками. Додати нашаткованý ріпчасту або зелену цибулю, посолити і залишити на 40 хвилин, щоб редька пустила сік. Потім залити холодним хлібним квасом і заправити тертим хріном за смаком.

Редька — 2 шт., картопля — 3 шт., цибуля — 100 г, квас — 1,5 л, хрін — 100 г, сіль.

Окрошка овочева весняна

Готувати так само, як і овочеву окрошку (опис див. вище), але без свіжих огірків.

Хлібний квас — 1,5 л, картопля — 3 шт., редис — 200 г, зелена цибуля — 100 г, яйце — 2 шт., сметана — 100 г, сіль, цукор, готова гірчиця, зелень кропу.



Холодний суп з овочів

Натерти на дрібну тертку обчищений буряк, сік віджати. Розрізати спілі помідори, злегка посолити, дати постояти і теж віджати сік. Залити водою бурякові вижимки та шкірку помідорів, варити 10—15 хвилин, процідити й охолодити. Залити соком буряків і помідорів та їх відваром нарізані тонкими скибочками варену картоплю та брукву, свіжі огірки та круті яйця, зелений солодкий перець. Додати розтерту з сіллю нашаткована зелену цибулю та січену зелень естрагону. Заправити сметаною і посипати січеним кропом.

Буряк — 3 шт., помідори — 4 шт., вода — 1,5 л, картопля — 3 шт., бруква — 1 шт., огірки — 1,5 шт., яйце — 2 шт., солодкий перець — 1 шт., зелена цибуля — 60 г, січений естрагон — 2 ст. ложки, сіль, кріп, сметана — 100 г.

Суп на відварі з сухофруктів

Перебрати і промити сухофрукти (груші, яблука, вишні, сливи та ін.), залити холодною водою, довести до кипіння, зварити до готовності, процідити й охолодити. Додати нарізані кубиками (відварену картоплю, свіжі огірки, печений очищений буряк (попередньо нарізаний буряк полити оцтом і використати через 1—2 години). Потім покласти січені круті яйця, нашаткована зелену цибулю, сіль, цукор і влити проціджений і охолоджений відвар з картоплі. Подаючи, полити сметаною і посипати січеною зеленню кропу та петрушки.

Сухофрукти — 300 г, картопля — 3 шт., свіжі огірки — 1,5 шт., буряк — 2 шт., оцет — 1 ст. ложка, яйце — 2 шт., зелена цибуля — 50 г, сметана — 100 г, відвар сухофруктів та картоплі — 1,5 л, сіль, цукор, зелень за смаком.

Суп томатний холодний

Зелену цибулю дрібно нашаткувати разом з кропом, половину розтерти з сіллю, додати нарізані кубиками відварену картоплю та свіжі огірки, сіль, червоний мелений перець, олію. Залити томатним соком, розмішати; якщо буде загусте, то долити холодної переваренoї води.

Картопля — 3 шт., огірки — 2 шт., зелена цибуля — 100 г, кріп — 50 г, олія — 2 ст. ложки, томатний сік — 1,5 л, сіль, перець за смаком.

Журек (польська кухня)

Черстві житні скоринки, житнє або вівсяне борошно скласти у скляну банку, додати товчений часник і залити на 2—3 дні теплою водою, поставити у тепле місце, накривши серветкою (попередньо розмішати до однорідної маси). У підсолений окріп покласти дрібно нарізану ріпчасту цибулю, картоплю і зварити до готовності, влити попередньо підготовлений жур зі скляної банки, поперчити і зняти з вогню. У трохи охолоджений журек влити сметану,

размішати. Окремо подати грінки.
Вода — 1,2 л, картопля — 5 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., жур — 0,5 л, сметана — 2 склянки, сіль, чорний мелений перець, грінки; для журу: борошно — 1 ст. ложка, хлібні скоринки — 100 г, часник — 2 зубки, вода — 0,4 л.

Суп вегетаріанський з вівсяною крупою

Моркву та біле коріння обчистити, нарізати дрібними кубиками і відварити, закривши каструлю кришкою, протягом 10 хвилин. Потім додати перебрану і промиту вівсяну крупу і довести її до напівготовності. Покласти картоплю, нарізану кубиками, сіль, а наприкінці варіння ввести нарізані помідори і варити до готовності. Подаючи, додати сметану і січену зелень кропу та петрушки.
Морква — 1 шт., петрушка та селера (корінь) — 100 г, картопля — 4 шт., помідори — 1,5 шт., крупа — 0,5 склянки, вода — 1,5 л, сметана — 100 г, сіль, зелень.

Юшка з пшоном та помідорами

Обсмажити в глибокій сковороді дрібно нашатковану ріпчасту цибулю до золотистого кольору. Потім додати нарізане дрібними кубиками коріння, помідори, розрізані на чотири частини, закрити кришкою і потушкувати на слабкому вогні 10—15 хвилин. У киплячий підсолений бульйон або окріп покласти нашатковану соломкою картоплю і добре промите пшоно, а коли закипить, ввести тушковані овочі з помідорами і варити до готовності. Заправити сметаною, посипати січеною зеленню кропу або петрушки і відразу ж подавати на стіл.
Вода або м'ясний бульйон — 1,5 л, цибуля — 1 шт., морква, корені петрушки та селери — по 60 г, картопля — 4 шт., пшоно — 0,5 склянки, помідори — 2 шт., вершкове масло або маргарин — 50 г, сметана — 100 г, сіль, зелень за смаком.

Суп картопляний з білою квасолею

Квасолю залити на 6 годин водою, потім у цій же воді відварити її до готовності. У підсолений окріп покласти картоплю, нарізану часточками, дати закипіти і додати відварену квасолю з відваром, лавровий лист, перець горошком і варити до готовності картоплі. Заправити обсмаженим салом з ріпчастою цибулею, нарізаною дрібними кубиками. Подаючи, посипати січеною зеленню кропу та петрушки.
Вода — 2 л, картопля — 4 шт., квасоля — 1 склянка, сало — 60 г, цибуля — 0,5 шт., сіль, спеції, зелень.

Суп гороховий з грінками

Горох намочити в холодній воді на 2—3 години, потім відварити, додати нарізану кубиками картоплю, сіль, перець горошком, лавровий лист. Коли картопля звариться, заправити обсмаженою на олії ріпчастою цибулею. Подаючи, посипати січеною зе-

ленню. Грінки з житнього хліба подати окремо.
Вода — 2 л, горох — 1 склянка, картопля — 5 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., олія — 2 ст. ложки, сіль, спеції, зелень петрушки або кропу.

Юшка з чечевиці з картоплею

Промити в кількох водах перебрану чечевицю, залити водою і варити 10—15 хвилин. Ріпчасту цибулю та моркву нарізати кубиками і ввести до чечевиці; варити ще 12 хвилин. Потім додати нарізану кубиками картоплю, олію, сіль, спеції і варити до готовності. Подаючи, посипати січеною зеленню петрушки. Наприкінці варіння заправити юшку товченим часником.
Вода — 1,5 л, чечевиця — 200 г, картопля — 5 шт., цибуля — 0,5 шт., морква — 0,5 шт., олія — 2 ст. ложки, сіль, червоний мелений перець, чебрець, часник — 1 зубок, зелень.

Суп з кислим тістом

Приготувати круте опарне тісто з житнього або пшеничного борошна, розкачати, нарізати на шматочки. Опустити їх у підсолений окріп і відразу ж додати нарізану кубиками картоплю. Заправити пасерованою на вершковому маслі дрібно нарізаною ріпчастою цибулею та збитим яйцем. Окремо подати сметану.
Вода — 1,5 л, картопля — 4 шт., цибуля — 1 шт., яйце — 1,5 шт., масло — 2 ст. ложки, сметана — 100 г, сіль; для тіста: борошно — 300 г, вода або молоко — 160 г, дріжджі — 10 г, сіль.

Суп з галушками та картоплею

Замісити тісто з борошна, води, яєць та солі, дати постояти півгодини. Потім розкачати його у вигляді джгута завтовшки 10—12 мм і нарізати ромбиками завдовжки 10—12 мм. Опустити їх разом з нарізаною кубиками картоплею в підсолений окріп і варити 10 хвилин. Покласти спеції, пасеровану на салі нарізану ріпчасту цибулю і варити до готовності. Подаючи, посипати зеленню кропу.
Вода або бульйон — 1,5 л, картопля — 5 шт., цибуля — 1 шт., сало — 60 г, сіль, перець, лавровий лист, зелень; для галушок: борошно — 250 г, яйце — 1 шт., вода — 50 г, сіль.

Суп картопляний з галушками

У підсолений окріп покласти нарізану дрібними кубиками картоплю і варити 10—15 хвилин. Додати пасеровані на салі нашатковані тонкою соломкою моркву та ріпчасту цибулю, спеції. Водночас опустити підготовлені галушки. Для приготування галушок розтерти м'яке вершкове масло з яєчними жовтками, поступово додаючи воду або молоко, всипати борошно, додати сіль і добре вимісити тісто до еластичної однорідної маси, потім обережно ввести в тісто збиті білки. Набирати тісто змоченою у воді чайною ложечкою і опускати в суп, що кипить. Готові галушки спливають на поверхню. Окремо подати січену зелень кропу.



Квіти із овочів



Овочеве асорті



Обід



Салат літній



Салат по-польськи



Салат овочевий



Салат «Днестр»



Вінегрет з олією



Помідори, фаршировані салатом із картоплі



Омлет по-селянськи



Рулет рибний з картоплею, заливний



Уха з карася



Суп із різних овочів



Суп-пюре овочевий з твердим сиром



Суп по-нормандськи

Суп картопляний з фрикадельками з кальмарів

Борщ ялтинський

Вода — 1,5 л, картопля — 4 шт., сало — 60 г, морква — 0,5 шт., цибуля — 0,5 шт., сіль, перець, лавровий лист, зелень; для галушок: борошно — 1 склянка, масло або маргарин — 1,5 ст. ложки, яйце — 2 шт., молоко або вода — 130 г, сіль.

Суп з макаронних фігурок

Нашатковану ріпчасту цибулю та олію варити в підсоленій воді 3—4 хвилини. Потім додати фігурні макаронні вироби, нарізану брусочками картоплю, натерті на тертці помідори, чебрець і довести до готовності. Наприкінці варіння ввести нарізану зелень петрушки.

Вода — 1,5 л, цибуля — 1 шт., олія — 3 ст. ложки, макаронні фігурки — 0,5 склянки, картопля — 4 шт., помідори — 2 шт., сіль, чебрець, зелень.

Суп з вермішеллю та картоплею

Сушені гриби старанно промити і замочити на 4 години у воді, потім у цій само воді відварити їх і процідити. У киплячий грибний бульйон покласти нарізану брусочками картоплю, сіль, перець, пасеровані нашатковані соломкою відварені гриби та ріпчасту цибулю з маслом або маргарином. Вермішель опустити в окріп на 3—5 хвилин, відкинути на друшляк і перекласти в суп. Варити до готовності. Подаючи, заправити сметаною і посипати січеною зеленню петрушки.

Вода — 2 л, сушені гриби — 50 г, картопля — 4 шт., вермішель — 0,5 склянки, цибуля — 0,5 шт., масло або маргарин — 2 ст. ложки, сіль, перець, сметана — 100 г, зелень.

Суп гороховий з крупою

Перебрані й промиті перлову крупу та горох залити водою і варити до готовності. За 15 хвилин до закінчення варіння покласти нарізану кубиками картоплю, сіль, перець, пасеровану на салі нашатковану ріпчасту цибулю. Подати з січеною зеленню кропу та петрушки.

Вода — 1,5 л, крупа — 2 ст. ложки, горох — 0,5 склянки, картопля — 4 шт., сало — 60 г, цибуля — 1 шт., сіль, перець, зелень.

Суп молочний по-могильовськи

Молоко довести до кипіння, додати цукор, сіль і засипати лапшу, приготовлену таким чином: у молоко додати яйця, картопляний крохмаль, сіль і перемішати до консистенції тіста для млинців. Потім з нього випекти млинці товщиною 1—2 мм, охолодити і нарізати, як домашню лапшу. Подаючи, покласти шматочки вершкового масла.

Молоко — 1,5 л, цукор, сіль за смаком, вершкове масло — 30 г; для лапші: крохмаль — 100 г, яйце — 1 шт., молоко — 1 склянка, сіль, топлене масло — 1,5 ст. ложки.

Суп гарбузовий по-французьки

Очищені картоплю та гарбуз нарізати дрібними кубиками і відварити у підсоленій воді, протерти, попередньо зливши воду. В протерту масу влити гаряче молоко, додати сіль,

перець, добре розмішати і довести до кипіння. Окремо подати грінки з пшеничного хліба.
Молоко — 1,2 л, картопля — 5 шт., гарбуз — 700 г, сіль, перець, пшеничний хліб.

Суп-пюре овочевий молочний

Окремо відварити овочі: картоплю, моркву, кабачки, консервований зелений горошок, прокип'ятити, процідити, протерти. Потім залити протерті овочі киплячим молоком, додати сіль, заправити білим соусом з молока, борошна та вершкового масла і довести до кипіння.
Молоко — 1,2 л, картопля — 3 шт., морква — 1 шт., кабачки — 150 г, зелений горошок — 2 ст. ложки, сіль; для соусу: борошно — 1 ст. ложка, масло — 30 г, молоко — 1 склянка, сіль.

Суп молочний з кабачками

Картоплю нарізати брусочками або часточками, опустити в кипляче молоко і варити 10—12 хвилин. Потім додати нарізаний кубиками кабачок, посолити і варити при слабкому кипінні до готовності; заправити маслом. Окремо подати грінки.
Молоко — 1,5 л, картопля — 4 шт., кабачок — 1 шт., вершкове масло — 4 ст. ложки, сіль; грінки.

Суп молочний з вермішеллю та овочами

Кабачки, ріпу та картоплю нарізати брусочками, ріпчасту цибулю нашаткувати і підсмажити на маслі до золотистого кольору. Молоко розвести водою, закип'ятити й опустити в нього овочі. Коли вони стануть напівготовими, всипати вермішель і доварити суп.
Молоко — 1 л, вода — 0,5 л, картопля — 4 шт., кабачок — 1 шт., ріпа — 2 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., вершкове масло — 4 ст. ложки, вермішель — 0,5 склянки, сіль.

Суп молочний з картоплею та овочами

Моркву, ріпу та ріпчасту цибулю нарізати, злегка спасерувати на маслі. Цвітну капусту розібрати на часточки і відварити. Підготовлені овочі залити гарячим молоком, розведеним водою, покласти нарізану брусочками картоплю і варити при слабкому кипінні до готовності. За 2—3 хвилини до закінчення варіння додати консервований зелений горошок (разом з рідиною) та цвітну капусту. В тарілку з супом покласти кусочок вершкового масла.
Молоко — 1 л, вода — 0,5 л, ріпчаста цибуля — 1 шт., морква — 1 шт., ріпа — 2 шт., цвітна капуста — 0,5 головки, картопля — 2 шт., зелений горошок (консервований) — 2 ст. ложки, сіль, вершкове масло — 4 ст. ложки.

Суп молочний з овочами

Молоко закип'ятити, посолити, покласти в нього нарізані овочі і довести до готовності, потім додати січений шпинат, дати закипіти. Заправити маслом, а також вершками, змішаними з жовтками, посолити і знову

довести до кипіння. Всипати січену зелень.

Молоко — 5 склянок, селера (корінь) — 0,25 шт., морква — 1 шт., цибуля-пір — 2 шт., ріпа — 1 шт., спаржа (подрібнена) — 2 ст. ложки, білокачанна капуста (січена) — 1 склянка, картопля — 2 шт., шпинат (січений) — 0,5 склянки, вершкове масло — 3 ст. ложки, вершки (або молоко) — 0,5 склянки, жовтки — 3 шт., зелень петрушки, кріп, сіль.

Суп молочний з картопляними фрикадельками (по-литовськи)

Половину обчищеної картоплі відварити, обсушити і гарячою протерти крізь сито. Другу половину картоплі подрібнити на тертці, віджати крізь марлю і з'єднати з протертою, старанно розтираючи. Одержану масу заправити маслом, цукром та сіллю, сформувати маленькі кульки і відварити в підсоленій воді, потім перекласти в гаряче молоко і довести його до кипіння. Подаючи, в тарілку покласти кусочок масла.

Молоко — 5 склянок, картопля — 6 шт., вершкове масло — 3 ст. ложки, цукор, сіль.

Суп молочний з картоплею та ячною крупою

Зварити у невеликій кількості води нарізану кубиками картоплю та ячну крупу до напівготовності. Потім додати сіль, влити гаряче молоко і варити до готовності. Подаючи, заправити сметаною.

Молоко — 1,2 л, крупа — 0,5 склянки, картопля — 4 шт., сіль, сметана — 100 г.

Суп з кислого молока

У підсоленій воді відварити нарізану кубиками картоплю, додавши трохи кмину. Заправити суп сумішшю з кислого молока, борошна, сирого жовтка; обережно помішуючи, довести до кипіння. Покласти цукор, січений кріп і влити оцет за смаком.

Кисле молоко — 1 л, вода — 0,5 л, картопля — 6 шт., кмин — 1 щіпка, сіль, цукор, оцет, кріп за смаком, борошно — 1 ст. ложка, сирі жовтки — 2 шт.

Суп молочно-рибний (естонська кухня)

Відварити шматочками рибне філе. Цим відваром залити дрібно нарізані ріпчасту цибулю, корені петрушки та картоплю, посолити і варити 10—15 хвилин. Поступово додавати в борошно молоко, розмішати, щоб не було грудочок, влити в суп і варити до готовності. Наприкінці варіння покласти рибне філе, січену зелень кропу та вершкове масло.

Молоко — 1 л, вода — 0,6 л, філе — 400 г, цибуля — 0,5 шт., петрушка (корінь) — 60 г, борошно — 1 ст. ложка, картопля — 4 шт., масло — 50 г, сіль, кріп.

СУПИ ФРУКТОВО-ЯГІДНІ

Одним з компонентів фруктово-ягідних супів є картопляний крохмаль, який можна приготу-

вати в домашніх умовах. Для цього сиру обчищену картоплю подрібнити на дрібній тертці, опустити у велику каструлю або в таз із холодною водою, потім відкинути на сито. Далі віджати картопляні вижимки у посудину з водою і дати відстоятися. Коли на дні посудини утвориться осад (це й буде крохмаль), воду обережно злити, а посудину наповнити свіжою водою. Волокна картоплі, які спливуть на поверхню, зняти шумівкою, знову дати воді відстоятися. Злити останню воду і промитий крохмаль, який осів на дно, розкласти на чистій тканині, просушити на сонці або у ледь нагрітій духовці.

Суп-пюре з малини

Малину очистити від плодоніжок, розім'яти і протерти крізь сито. Пюре поставити в холодне місце, а вижимки залити окропом, проварити 5—7 хвилин, дати постояти півгодини і процідити. Потім додати цукор, нагріти до кипіння, влити, помішуючи, розведений холодною водою картопляний крохмаль у протерте пюре, довести до кипіння і зняти з вогню. Подати холодним, зі сметаною та сухариками.

Малина — 3 склянки, вода — 5 склянок, цукор — 0,5 склянки, крохмаль — 2 ст. ложки, сметана або вершки — 0,5 склянки, здобні сухарики.



Суп з вишень

Перебрані та помиті вишні очистити від кісточок, ошпарити і протерти крізь сито. Вижимки та кісточки залити водою, закип'ятити і процідити. В гарячий вишневий відвар покласти цукор, добре розмішати, додати розведений охолодженим відваром крохмаль, корицю і довести до кипіння, після чого опустити протерте вишневе пюре. В тарілку з охолодженим супом покласти ложку свіжих вершків. Подати з бісквітом, печивом або кукурудзяними пластівцями.

Вишні — 3 склянки, вода — 1,5 л, цукор — 4 ст. ложки, картопляний крохмаль — 4 ст. ложки, вершки — 4 ст. ложки, мелена кориця (на кінчику ножа), бісквіт, або печиво, або кукурудзяні пластівці.

Суп з чорної смородини з сирними галушками

Смородину помити, розім'яти дерев'яною ложкою, злегка віджати. Вижимки залити гарячою водою, закип'ятити і процідити крізь марлю або сито. Рідину довести до кипіння, додати цукор та розведений холодною водою картопляний крохмаль, закип'ятити, влити сирий

віджатий сік і охолодити. У протертий сир додати яйця, цукор, борошно, сіль, перемішати. Мокрими руками зробити з тіста круглі галушки і відварити їх у підсоленій воді, потім вийняти їх шумівкою, охолодити. Галушки покласти в тарілку і залити супом.

Смородина — 2 склянки, вода — 5 склянок, цукор — 5 ст. ложки, крохмаль — 4 ч. ложки; для галушок: сир (з незбираного молока) — 1 склянка, цукор — 1 ст. ложка, борошно — 1 ст. ложка, сіль.

Суп малиновий з манними галушками

Малину перебрати, очистити від плодоніжок, помити, засипати цукром, добре розмішати і дати постояти 1,5—2 години у прохолодному місці. Сік, який виділився, злити і поставити на холод. Вижимки залити окропом, проварити 5 хвилин і відцідити. Всипати цукор, влити розведений холодною водою картопляний крохмаль, довести до кипіння, додати сік і розмішати (не кип'ятити). Молоко та масло закип'ятити, всипати просіяну манну крупу і варити 5 хвилин. Охолодити, додати сирі яйця і добре вимішати до одержання в'язкої маси. Чайною ложечкою покласти галушки у підсолений кип'яток і зварити до готовності. Потім вийняти їх і сполоснути окропом. У тарілку покласти галушки, залити малиновим супом і додати ложечку свіжих вершків.

Малина — 3 склянки, цукор — 4 ст. ложки, крохмаль — 4 ч. ложки, вода — 1,5 л, вершки — 4 ст. ложки; для галушок: молоко — 1 склянка, вершкове масло — 2 ст. ложки, манна крупа — 2,5 ст. ложки, яйце — 2 шт., сіль.

Суп з чорниць з галушками

В окріп покласти цукор, лимонну цедру, перебрані та промиті чорниці і варити її до розм'якшення. Потім влити розведений холодною перевареною водою картопляний крохмаль, всипати лимонну кислоту, довести до кипіння й охолодити. Подати з галушками. Борошно та яйця розтерти, додати цукру, молоко, розмішати до одержання однорідної маси і відварити галушки у трохи підсоленій воді. В тарілку покласти галушки і залити чорничним супом.

Чорниці — 3 склянки, цукор — 4 ст. ложки, вода — 1,5 л, крохмаль — 4 ч. ложки, лимонна цедра, лимонна кислота; для галушок: борошно — 1 склянка, молоко — 3 ст. ложки, яйце — 2 шт., цукор, сіль.

Суп-пюре з сушених чорниць

Перебрані та промиті ягоди залити холодною водою і варити 25—30 хвилин. Потім протерти крізь сито, додати цукор, довести до кипіння і ввести розведений холодною перевареною водою картопляний крохмаль, знову довести до кипіння й охолодити. Подаючи, полити сметаною або вершками.

Вода — 1,5 л, чорниці — 300 г, цукор — 1 склянка, крохмаль — 2 ст. ложки, сметана або вершки — 100 г.

Суп з яблук та журавлини

Журавлину розім'яти, залити окропом, перемішати і накрити кришкою; через 10—15 хвилин процідити крізь марлю. Яблука обчистити від шкірки та серцевини і нарізати скибочками або соломкою. Каструлю з рідиною поставити на вогонь, додати цукор, яблука і, коли суп закипить, влити розведений холодною переваренoю водою картопляний крохмаль, помішати і довести до кипіння. Подати охолодженим з відвареним рисом, саго або макаронами. В тарілку покласти ложечку вершків або сметани.

Яблука — 5 шт., журавлина — 1 склянка, вода 1,5 л, цукор — 4 ст. ложки, крохмаль — 1 ст. ложка, макарони — 200 г (саго або рис — 0,5 склянки).

Суп солодкий з варениками

Вишні перебрати, промити. З однієї частини вишень видалити кісточки і відкласти. Решту розім'яти разом з кісточками, залити водою і варити 5—6 хвилин. Потім зняти з вогню і настоювати близько чверті години. Відвар процідити, ягоди протерти, додати цукор і нагріти сироп до кипіння. Замісити тісто як для пельменів і додати в нього столову ложку вершкового масла. Зліпити вареники з вишнями, опустити їх у киплячий сироп і проварити 5—6 хвилин. Потім, обережно помішуючи, щоб не пом'яти вареників, влити розведений холодною переваренoю водою картопляний крохмаль. Цей суп можна подавати теплим або холодним, зі сметаною або вершками.

Вишні — 4 склянки, вода — 5 склянок, цукор — 0,5 склянки, крохмаль — 4 ст. ложки, сметана або вершки — 0,5 склянки; для тіста: борошно — 1 склянка, вода — 0,3 склянки, яйце — 1 шт., масло вершкове — 1 ст. ложка, сіль.

Суп-пюре з абрикосів (або персиків)

Абрикоси помити, залити водою, відварити і протерти разом з відваром крізь сито. Додати цукор, нагріти пюре до кипіння, влити розведений холодною водою картопляний крохмаль, знову дати закипіти і зняти з вогню. В охолоджене фруктове пюре покласти відварений рис, сметану або вершки.

Абрикоси — 30 шт. (або персики — 12 шт.), вода — 1,5 л, цукор — 2 ст. ложки, крохмаль — 1 ст. ложка, рис — 0,5 склянки, сметана або вершки — 4 ст. ложки.

Суп абрикосовий

Очищені від кісточок абрикоси пропустити крізь м'ясорубку. Картопляний крохмаль розвести невеликою кількістю холодного молока і влити в кипляче молоко з цукром. Покласти абрикоси, посолити. В тарілку з супом покласти кусочок масла і сухарі або січений мигдаль.

Абрикоси — 20 шт., молоко — 5 склянок, крохмаль — 4 ч. ложки, цукор, сіль, вершкове масло, сухарі або мигдаль.

Суп з абрикосів та яблук

Яблука обчистити від шкірки, видалити насіння, нарізати час-

точками або соломкою. Абрикоси помити, вийняти кісточки, залити склянкою води і відварити до м'якості, потім протерти крізь сито. В одержане пюре додати три склянки гарячої води, цукор, яблука і поставити каструлю на вогонь. Як тільки суп закипить, влити розведений холодною переварeною водою картопляний крохмаль і, безперервно помішуючи, знову довести до кипіння. Для поліпшення смаку можна додати трохи лимонної кислоти. На стіл подати охолодженим, зі сметаною.
Абрикоси — 12 шт. (або курага — 0,5 склянки), вода — 5 склянок, цукор — 3 ст. ложки, яблука — 3 шт., крохмаль — 3 ч. ложки; лимонна кислота, сметана.

Суп з яблук

Видалити з яблук насіння, нарізати їх скибочками або кубиками, залити холодною водою і відварити до готовності. Потім всипати цукор і корицю, влити розведений холодною переварeною водою картопляний крохмаль і довести до кипіння. Подаючи на стіл, в тарілку з супом покласти ложечку вершків.
Яблука — 7 шт., вода — 1,5 л, цукор — 4 ст. ложки, крохмаль — 5 ч. ложок, вершки — 4 ст. ложки, мелена кориця (на кінчику ножа).

Суп яблучний з пивом

Воду з цукром та лимонною цедрою довести до кипіння, влити розведений холодною переварeною водою картопляний крохмаль та пиво. Помішуючи, довести до кипіння, додати протерті круті жовтки й охолодити. В тарілку покласти відварені в сиропі часточки яблук і залити їх підготовленою рідиною.
Яблука — 6 шт., вода — 1 л, цукор — 2 ст. ложки, крохмаль — 5 ч. ложок, пиво — 1,5 склянки, круті жовтки — 3 шт., лимонна цедра.

Суп яблучний з вином

Обчистити яблука від шкірки, вийняти насіння, змішати з лимонною цедрою, залити водою і відварити до м'якості. Потім протерти крізь сито, влити розведений холодною переварeною водою картопляний крохмаль і довести до кипіння. Приправити цукром, сіллю та вином. Подати на стіл холодним з печивом.
Яблука — 7 шт., вода — 1,5 л, крохмаль — 5 ч. ложок, цукор — 4 ст. ложки, вино натуральне яблучне — 0,5 склянки, лимонна цедра (або кориця), сіль

Суп вишневий з рисом

Видалити кісточки з половини норми підготовлених вишень. Розім'яти решту ягід разом з кісточками, залити їх водою і варити 5—6 хвилин при слабкому кипінні. Дати настоятися 20 хвилин, процідити, ягоди протерти, додати вишні без камінців, цукор і довести до кипіння. Потім влити у киплячий вишневий суп картопляний крохмаль, розведений холодною переварeною водою, і знову дати закипіти. Подаючи, покласти в тарілки відварений заздалегідь розсипчастий холодний рис і полити сметаною.

Вода — 1,5 л, вишні — 800 г, крохмаль — 2 ст. ложки, цукор — 1 склянка, рис — 0,5 склянки, сметана — 100 г.

Суп із сушених фруктів

Перебрані та промиті сухофрукти (яблука, груші, курагу та ін.) залити холодною водою і дати постояти 3—4 години. Потім поставити на вогонь у тій воді, де вони замочувалися, додати апельсинову цедру, гвоздику, корицю і варити 20—25 хвилин, протерти крізь друшляк разом з відваром. Довести до кипіння, залити картопляним крохмалем, розведеним холодною перевареною водою, додати цукор і довести до кипіння. Окремо подати сметану та відварені макарони.

Вода — 2 л, сухофрукти — 300 г, крохмаль — 2 ст. ложки, сметана — 100 г, макарони — 250 г, цукор — 0,5 склянки, цедра з одного апельсина, гвоздика, кориця.

Суп-пюре з полуниць

Перебрані та промиті ягоди пом'яти (1/4 частину найспіліших залишити), залити гарячою водою і варити 5 хвилин, протерти. Довести до кипіння, додати цукор, влити розведений холодною перевареною водою крохмаль, закип'ятити й охолодити. Подаючи, в тарілку покласти залишені цілі ягоди, залити супом і полити сметаною або вершками.

Вода — 1,5 л, полуниці — 800 г, цукор — 0,5 склянки, картопляний крохмаль — 2 ст. ложки, сметана або вершки — 100 г.

Суп-пюре з яблук (старовинний рецепт)

Розрізати на чвертки промиті кислі яблука, залити водою і зварити до м'якості, протерти. Залити їх відваром, додати лимонну цедру, цукор, довести до кипіння, влити розведений холодною перевареною водою картопляний крохмаль і знову довести до кипіння. Охолодити.

Вода — 1,5 л, яблука — 10 шт., цедра з півлимона, цукор — 150 г, крохмаль — 2 ст. ложки.

Суп-пюре із слив

Сливи ренклод промити, видалити з них кісточки, залити водою так, щоб вони були тільки покриті нею, і варити під кришкою до м'якості. Протерти, додати воду, цукор, довести до кипіння, влити розведений холодною перевареною водою картопляний крохмаль, довести до кипіння і зняти з вогню. Охолодити, подати з відвареними рисом або макаронами, поливши вершками або сметаною.

Вода — 1,5 л, сливи — 800 г, цукор — 150 г, крохмаль — 2 ст. ложки, рис або макарони — 90 г, вершки або сметана — 100 г.

Другі страви



Високі смакові якості та харчову цінність мають страви з картоплі. Їх можна подавати як самостійні страви або як гарнір з овочами до м'яса чи риби. Вони підходять на сніданок, обід та вечерю; можуть бути легкою або більш тривкою стравою. З відвару очищеної картоплі можна приготувати поживні соуси. Для більшості страв сучасної кухні характерна комбінована теплова обробка картоплі: можна спочатку її відварити, потім запекти; обсмажити і або знову варити, або тушкувати обсмаженою та ін.

Картопля печена

Цілі бульби картоплі середнього розміру помити щіткою і обсушити. Викласти їх на сковороду, обсипати сіллю і запекти в духовці. Якщо запікати картоплю без солі, то її добре було б змазати олією. Окремо до готової картоплі подати вершкове масло.

Картопля — 10 шт., масло — 50 г.

Картопля печена «Гассель»

Обчищені бульби картоплі обсушити, нарізати тонкими кружальцями так, щоб розріз не доходив до кінця і зовні картоплини здавалися цілими. Занурити їх в розтоплене масло, злегка посолити, поперчити, викласти на лист і посипати тертим твердим сиром. Запікати у помірно гарячій духовці до м'якості. Окремо подати будь-який овочевий салат.

Картопля — 10 шт., вершкове масло — 0,5 склянки, сир (тертий) — 2 ст. ложки, сіль, чорний мелений перець за смаком, салат.

Картопля печена обчищена

Обчищені бульби картоплі помити і обтерти насухо рушником, змазати їх розтопленим вершковим маслом і запекти в духовці до готовності. Потім посолити і подати гарячими.

Картопля (крупна, однакового розміру) — 8 шт., вершкове масло або жир домашньої птиці — 2 ст. ложки, сіль.

Картопля печена в сухарях

Бульби картоплі однакового середнього розміру обчистити, помити, обкачати в борошні, змішаному з сухарями. Потім викласти на лист або сковороду, збризнути олією і запекти в гарячій духовці до готовності (25—30 хвилин). Картоплю вийняти, посолити і подати гарячою з солоними огірками.

Картопля — 12 шт., олія — 2 ст. ложки, борошно та сухарі — по 1 ст. ложці, сіль, солоні огірки.

Картопля гріль з сиром

Обчищену картоплю розрізати навпіл, змазати її олією і запекти в гарячій духовці на сковороді до утворення золотистої кірки (20—25 хвилин). Вийняти з духовки, посипати тертим сиром і знову поставити запікати. Окремо подати свіжі овочі.

Картопля — 10 шт., олія — 2 ст.

ложки, сир (тертий) — 3 ст. ложки, овочі.

Картопля в тісті

З молока, яєць, тертого сиру замісити напіврідке тісто (кляр). Нарізати соломкою обчищену картоплю, обсушити на серветці, покласти в тісто, перемішати, щоб соломка вкрилася тонким шаром тіста. Смажити у добре нагрітому жирі (у фритюрі) невеликими порціями до утворення рум'яної кірки, час від часу помішуючи. Вийняти шумівкою. Подати з квашеними або свіжими овочами.

Картопля — 8 шт., олія — 1 склянка; для кляру: борошно — 3 ст. ложки, яйце — 1 шт., молоко — 70 г, сир (тертий) — 2 ст. ложки.

Паприкаш з картоплі (угорська кухня)

Сиру обчищену картоплю нарізати на довгі часточки, дрібно нарізану ріпчасту цибулю обсмажити на маслі до золотистого кольору, додати до неї паприку, розмішати, покласти картоплю і посолити. Помішуючи, трохи підсмажити. Потім додати воду так, щоб вона покрила картоплю, приправити товченим часником та кмином, наприкінці тушкування покласти нарізаний кубиками солодкий перець та помідори. Викласти на блюдо і посипати січеною зеленню.

Картопля — 6 шт., цибуля — 1 шт., олія — 2 ст. ложки, паприка — 1 ч. ложка, солодкий перець — 1 шт., помідори — 1 шт., сіль, часник, кмин, зелень петрушки.

Картопля по-голландськи (селянський омлет)

На сковороді обсмажити окіст з цибулею, додати обчищену сиру картоплю, нарізану крупними часточками, прикрити кришкою і смажити на малому вогні до готовності. Потім посипати тертим сиром, мускатним горіхом та зеленню петрушки, залити все збитими яйцями, посолити, поперчити і запекти в духовці. Окремо подати крупно нарізані листки зеленої салати.

Картопля — 6 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., твердий сир — 50 г, яйце — 2 шт., окіст — 60 г, зелень (січена) — 1 ст. ложка, перець, сіль, мускатний горіх.

Картопля з сосисками (голландська кухня)

Картоплю обчистити, нарізати крупними кубиками і відварити у м'ясному бульйоні зі спеціями, додати нарізані яблука кислих сортів, видаливши при цьому шкірку та серцевину, і тушкувати, поки не википить майже весь бульйон. Потім картоплю та яблука сильно поперчити, викласти на блюдо, зверху засипати обсмаженими у фритюрі кільцями цибулі, навколо обкласти шматочками обсмажених сосисок.

Картопля — 5 шт., яблука — 5 шт., бульйон — 1,5 склянки, цибуля — 1 шт., сосиски — 5 шт., жир для фритюру — 0,5 склянки, сіль, перець.

Картопля, фарширована грибами

Картоплю середнього розміру

обчистити, зрізати верхівку («кришечку»), вирізати у бульбі заглиблення (не прорізуючи її наскрізь). Підготовлені бульби та верхівки обсмажити у фритюрі, злегка посолити, наповнити грибним фаршем, прикрити «кришечками» і поставити в духовку на 10—15 хвилин при температурі 180—200 °С. Для фаршу: дрібно посікти відварені сушені гриби, обсмажити на вершковому маслі або маргарині, додати пасеровану на маслі ріпчасту цибулю, січену зелень петрушки та кропу, посолити і поперчити.

Картопля — 10 шт., олія для фритюру — 0,5 склянки, гриби — 60 г, цибуля — 1 шт., масло або маргарин — 2 ст. ложки, перець, зелень, сіль.

Молода картопля з салом шпик

Маленькі бульби картоплі відварити в мундирі, обчистити, змішати з нарізаним підрум'яненим шпиком та подрібненою петрушкою, потушкованою в маргарині. Замість шпику та маргарину можна використати олію. Готову страву викласти в салатник і посипати рештою зелені.

Картопля — 300 г, шпик — 30 г, маргарин — 1 ч. ложка, зелень петрушки (подрібнена) — 1 ст. ложка, сіль.



Молода картопля в сметані

Молоду картоплю відварити у підсоленій воді, відцідити, додати вершкове масло, сметану, струсити, викласти на блюдо і посипати січеним кропом.

Картопля — 400 г, вершкове масло — 1 ст. ложка, сметана — 1,5 ст. ложки, кріп, сіль.

Молода картопля із зеленню

Молоду картоплю відварити, обчистити, викласти в салатник, посипати дрібно нарізаною зеленою цибулею, кропом, чорним меленим перцем та сіллю. Подати зі свіжими огірками та помідорами.

Картопля — 16 шт., зелена цибуля — 3 ст. ложки, кріп — 1 ст. ложка, огірки — 1 шт., помідори — 2 шт., перець, сіль.

Картопля по-мисливськи

Скласти шарами в каструлю відварену картоплю, крупно нарізану свіжу капусту та злегка тушковані свіжі гриби. Нарізати дрібними шматочками шпик, розтопити його і трохи обсмажити в ньому борошно. Влити гарячий бульйон, поступово помішуючи, поки не утвориться густий соус. Потім додати сіль, перець, залити соусом капусту, перець, гриби і тушкувати до

готовності. Подаючи, посипати січеною зеленню петрушки.

Картопля — 4 шт., капуста — 200 г, гриби — 4 шт., шпик — 60 г, борошно — 1,5 ч. ложки, бульйон — 1,5 склянки, сіль, перець, зелень.

Капуста, запечена зі шпинатом

Відварити картоплю в мундирі, обчистити і нарізати тонкими скибочками. Змастити топленим маслом сковороду, викласти на неї половину нарізаної картоплі. Шпинат добре промити, відварити у підсоленій воді, віджати і дрібно нарізати. Додати подрібнену бринзу, розтоплений жир, перемішати і викласти на картоплю в сковороді. Зверху викласти решту картоплі, посолити, залити яйцями, збитими з молоком або вершками. Запекти в сильно нагрітій духовці до утворення рум'яної кірки. Подаючи, посипати січеною зеленню кропу та петрушки.

Картопля — 5 шт., шпинат — 200 г, бринза — 2 ст. ложки, топлене масло — 2 ст. ложки, яйце — 2 шт., молоко — 1 склянка, сіль, зелень.

Плачинда з картоплею та бринзою

Обчищену відварену картоплю розім'яти, додати терту бринзу та пасеровану дрібно нарізану ріпчасту цибулю. Прісне листове (слойне) тісто розкачати у пласт завтовшки 5 мм, нарізати на квадратики, змастити яйцем їх кутики, покласти на середину приготовлений фарш, защипати у вигляді конвертів, зверху також змастити яйцем і випікати в духовці спочатку на сильному вогні, а потім на слабкому до готовності.

Для фаршу: картопля — 5 шт., бринза — 100 г, цибуля — 1 шт., олія — 1 ст. ложка, яйце для змащування — 0,5 шт.; для тіста: борошно — 350 г, яйце — 0,5 шт., вершкове масло — 150 г, лимонна кислота — 1 г, сіль — 0,5 ч. ложки, вода — 150 г.

Картопля, запечена у фользі

I варіант. Картоплю однакового розміру обчистити й акуратно загорнути в алюмінієву фольгу або пергамент разом з м'ятою, сіллю, кропом та вершковим маслом. Укласти згортки «бантиком» догори на решітку в дуже нагріту духовку і запікати 30—35 хвилин. Окремо подати сметану.

Картопля — 10 шт., вершкове масло — 50 г, сметана — 100 г, м'ята, кріп, сіль.

II варіант. Підготовлену картоплю (як вказано вище) загорнути по 2 шт. у фольгу разом з сіллю та кмином, а також з кусочками вершкового масла. Укласти згортки «бантиком» догори на решітку в дуже нагріту духовку і запікати. Окремо подати сметану.

Картопля — 10 шт., вершкове масло — 50 г, кмин — 0,5 ч. ложки, сметана — 100 г, сіль.

Картопля печена по-уланівськи

Великі картоплини однакового розміру помити, обсушити рушником, розрізати навпіл і зробити в нижній частині (для стійкості) зрізи з маленькими за-

глибинами. Укласти картоплю в один шар на лист, у заглибини покласти по шматочку часнику і приколоти дерев'яною паличкою (сірником без сірки) разом зі шматочком солоного сала. Пекти спочатку в дуже нагрітій, а потім у помірній духовці 20—25 хвилин до готовності. Окремо подати соління.

Картопля — 6 шт., часник — 1 головка, сало — 60 г, соління.

Картопля відварена

Обчищені картоплини однакового розміру залити підсоленим окропом і варити до готовності. Потім воду злити, каструлю закрити і, злегка нагріваючи, підсушити. Готову картоплю викласти на блюдо, полити сметаною, або вершковим маслом, або олією з обсмаженою цибулею або обсмаженими шматочками сала (шкварками) і посипати січеною зеленню кропу та петрушки.

Картопля — 10 шт., сметана — 150 г, або вершкове масло — 100 г, або олія — 0,5 склянки, ріпчаста цибуля — 1 шт, або сало — 100 г, сіль, зелень.

Картопля відварена з маслом та яйцями

Обчищену картоплю зварити до готовності, відцідити, підсушити, викласти на блюдо і полити соусом з масла та яєць. Для приготування соусу розтопити вершкове масло, додати січене круте яйце, сіль, влити трохи бульйону, злегка прогріти. Подати зі свіжими овочами.

Картопля — 10 шт., вершкове масло — 60 г, яйце — 2 шт., бульйон — 2 ст. ложки, сіль, овочі.

Картопля відварена з зеленим соусом

Обчищені цілі бульби картоплі відварити у підсоленому окропі до готовності, процідити, обсушити і викласти на блюді. Зелений соус подати окремо. Для приготування соусу дрібно нашаткувати зелену цибулю, зелень петрушки та кропу, естрагон, залити йогуртом, змішаним з майонезом. Потім додати подрібнені на тертці з дрібними отворами круті яйця, сіль, цукор, чорний мелений перець, готову гірчицю, добре розмішати й охолодити.

Картопля — 10 шт., сіль; для соусу: зелена цибуля, зелень кропу та петрушки, естрагон — по 1 десертній ложці, йогурт — 1 склянка, майонез — 2 ст. ложки, яйце — 2 шт., сіль, цукор, перець, гірчиця за смаком.

Картопля відварена з соусом бешамель

Борошно підсмажити на вершковому маслі до світло-золотистого кольору. Потім поступово, помішуючи, влити гаряче молоко і довести до кипіння. Залити готовим соусом відварену обчищену картоплю, нарізану великими часточками, додати сіль і проварити при слабкому кипінні 5—7 хвилин. Окремо подати січену зелень кропу.

Картопля (крупна) — 8 шт., сіль, зелень; для соусу: борошно — 1,5 ст. ложки, вершкове

масло — 3 ст. ложки, молоко — 1,5 склянки, сіль.

Картопляні діжечки

Картоплю обчистити у вигляді діжечок, відварити у підсоленому окропі. Потім воду злити, підсушити на слабкому вогні, викласти на блюдо, полити вершковим маслом і посипати січеною зеленню кропу.

Картопля — 10 шт., вершкове масло — 50 г, сіль, зелень.

Картопляні горішки

З очищених бульб картоплі спеціальною виїмкою зробити кульки, опустити їх у холодну воду і тримати на вогні до закипання. Потім злити воду, підсушити картопляні кульки і підсмажити в посудині з широким дном так, щоб усі кульки торкалися дна. Коли утвориться рум'яна кірка, посолити. Подати гарячою як самостійну страву або як гарнір, посипавши кропом.

Картопля (крупна) — 12 шт., олія — 0,5 склянки, сіль, зелень.

Картопля в молоці

Обчищену картоплю нарізати крупними кубиками, залити гарячою водою і проварити 10 хвилин. Воду злити, залити гарячим молоком або вершками, посолити і варити до готовності під кришкою. Подаючи, полити вершковим маслом і посипати січеною зеленню кропу.

Картопля — 10 шт., молоко або вершки — 1,5 склянки, вершкове масло — 2 ст. ложки, сіль, зелень.

Картопля відварена смажена

Обчищені бульби картоплі зварити в підсоленому окропі, обсушити і нарізати часточками або кружальцями. Потім обсмажити їх з одного боку на розжареній сковороді з жиром, посолити, перевернути і досмажити до утворення рум'яної кірки. Подаючи, посипати січеною зеленню кропу. Для цієї страви можна зварити картоплю в мундирі, охолодити й обчистити.

Картопля — 10 шт., жир — 100 г, вершкове масло — 2 ст. ложки, сіль, зелень.

Картопля відварена зі смаженими грибами

Підготовлені свіжі гриби ошпарити окропом, нарізати дрібними скибочками, посолити і смажити на вершковому маслі 20—25 хвилин. Зварити майже до готовності картоплю, обточену у формі діжечок. Воду злити, підсушити на слабкому вогні під кришкою. Готову картоплю викласти на блюдо, зверху покласти підготовлені гриби і посипати січеною зеленню кропу та петрушки.

Картопля — 10 шт., свіжі гриби — 500 г, вершкове масло — 50 г, сіль, зелень.

Відварена картопля з грибами, помідорами та кабачками

Дрібно нарізані свіжі гриби обсмажити на вершковому маслі, додати сметану (половину норми) і дати їй майже повністю випаруватися. Обчистити молоді кабачки, нарізати кружальцями,

посолити, обкачати в борошні й обсмажити на вершковому маслі, потім підлити решту сметани і довести до кипіння. Ошпарити окропом щільні, середнього розміру помідори, зняти шкірку, розрізати їх навпіл і також обсмажити на маслі з обох боків. Викласти на середину блюда відварену в підсоленому окропі картоплю, навколо розкласти підготовлені гриби, кабачки та помідори, посипати подрібненою зеленню.

Картопля (середнього розміру) — 10 шт., гриби — 300 г, кабачки — 1 шт., помідори — 3 шт., борошно — 1 ст. ложка, вершкове масло — 4 ст. ложки, сметана — 1 склянка, сіль, зелень кропу та петрушки.

Картопля, запечена з цибулею та грибами

Обчищену картоплю відварити у підсоленій воді, обсушити і нарізати кружальцями. Викласти на змащену жиром глибоку сковороду шар підготовленої картоплі, потім шар обсмаженої ріпчастої цибулі з грибами, знову шар картоплі. Полити сметаною, посипати меленими сухарями або тертим сиром і запекти в духовці до рум'яної кірки.

Картопля (крупна) — 8 шт., цибуля — 1 шт., свіжі гриби — 300 г, сметана — 0,5 склянки, сухарі або сир — 2 ст. ложки, жир — 1 ст. ложка, сіль.



Картопля, запечена з бринзою

Картоплю відварити в мундирі, охолодити, обчистити і нарізати кубиками. Змастити вершковим маслом сковороду, укласти шар картоплі та шар подрібненої бринзи, потім знову шар картоплі. Полити розтопленим вершковим маслом, змішаним з меленими сухарями, і запекти в духовці. Окремо подати свіжі помідори.

Картопля (крупна) — 8 шт., бринза — 200 г, масло — 100 г, сухарі — 2 ст. ложки, помідори.

Картопляне ресті (швейцарська кухня)

Картоплю відварити у мундирі, охолодити, обчистити і подрібнити на тертці з крупними отворами. Злегка підсмажити солоне сало, додати підготовлену картоплю, заправити сіллю та тертим мускатним горіхом. Потім влити молоко, накрити кришкою і смажити на слабкому вогні до утворення рум'яної кірки. Можна ресті заправити збитими

яйцями та тертим сиром. На блюдо перевернути вміст сковорідки так, щоб засмажений бік картоплі опинився зверху. Окремо подати салат із свіжих овочів.
Картопля (крупна) — 8 шт., сало шпик — 200 г, молоко або вершки — 0,5 склянки, сіль, щіпка мускатного горіха, сіль.

Картопля з сиром

У підсоленому окропі відварити обчищену картоплю однакового розміру, додавши зелень та кмин. Відцідити, підсушити її на слабкому вогні, полити розтопленим вершковим маслом і посипати шматочками сиру, січеним кропом.
Картопля — 10 шт., вершкове масло — 100 г, сир (з незбираного молока) — 300 г, сіль, зелень, щіпка кмину.

Сирники з картоплею

Протерти обчищену відварену картоплю. Додати в неї протертий сир, яйця, половину норми пшеничного борошна, сіль і все добре перемішати. Сформувати сирники, запанірувати в борошні і обсмажити з обох боків на вершковому маслі до рум'яної кірки. Подати гарячими зі сметаною.
Картопля — 5 шт., сир — 300 г, яйце — 2 шт., борошно — 4 ст. ложки, вершкове масло — 50 г, сіль.

Рулет з картоплі та сиру

Обчищену відварену картоплю пропустити крізь м'ясорубку разом з сиром. Додати яйця, сіль, борошно і все добре перемішати. Підготовлену масу викласти на вологий рушник або серветку і надати їй форми рулета. Потім на змащений маслом і посипаний меленими пшеничними сухарями лист обережно скотити з рушника рулет. Зверху зробити ложкою малюнок, змастити сметаною, змішаною з яйцем, і запекти в духовці 15—20 хвилин. Готовий рулет порізати, викласти на блюдо, окремо подати сметану.
Картопля — 6 шт., сир — 300 г, яйце — 2 шт., борошно — 3 ст. ложки, сметана — 1 склянка, сіль; для змащування: яйце — 1 шт., сметана — 1 ст. ложка.

Картопля, фарширована сиром

Картоплю однакового розміру обчистити, поварити у підсоленому окропі 8—10 хвилин, охолодити, вирізати середину в кожній картоплині. Протерти сир, додати яйця, сіль, січений кріп, намочений у молоці і віджатий черствий пшеничний хліб і все перемішати до однорідної маси. Цим фаршем наповнити підготовлену картоплю, полити маслом і поставити в духовку на 25—30 хвилин. Після цього полити картоплю сметаною, змішаною з борошном, і ще потримати в духовці 5 хвилин.
Картопля — 10 шт., сир — 200 г, яйце — 1 шт., кріп — 1 ст. ложка, хліб — 50 г, молоко — 2 ст. ложки, вершкове масло — 1 ст. ложка, сметана — 0,5 склянки, борошно — 1 ч. ложка, сіль.

посолити, обкачати в борошні й обсмажити на вершковому маслі, потім підлити решту сметани і довести до кипіння. Ошпарити окропом щільні, середнього розміру помідори, зняти шкірку, розрізати їх навпіл і також обсмажити на маслі з обох боків. Викласти на середину блюда відварену в підсоленому окропі картоплю, навколо розкласти підготовлені гриби, кабачки та помідори, посипати подрібненою зеленню.

Картопля (середнього розміру) — 10 шт., гриби — 300 г, кабачки — 1 шт., помідори — 3 шт., борошно — 1 ст. ложка, вершкове масло — 4 ст. ложки, сметана — 1 склянка, сіль, зелень кропу та петрушки.

Картопля, запечена з цибулею та грибами

Обчищену картоплю відварити у підсоленій воді, обсушити і нарізати кружальцями. Викласти на змащену жиром глибоку сковороду шар підготовленої картоплі, потім шар обсмаженої ріпчастої цибулі з грибами, знову шар картоплі. Полити сметаною, посипати меленими сухарями або тертим сиром і запекти в духовці до рум'яної кірки.



Картопля (крупна) — 8 шт., цибуля — 1 шт., свіжі гриби — 300 г, сметана — 0,5 склянки, сухарі або сир — 2 ст. ложки, жир — 1 ст. ложка, сіль.

Картопля, запечена з бринзою

Картоплю відварити в мундирі, охолодити, обчистити і нарізати кубиками. Змастити вершковим маслом сковороду, укласти шар картоплі та шар подрібненої бринзи, потім знову шар картоплі. Полити розтопленим вершковим маслом, змішаним з меленими сухарями, і запекти в духовці. Окремо подати свіжі помідори.

Картопля (крупна) — 8 шт., бринза — 200 г, масло — 100 г, сухарі — 2 ст. ложки, помідори.

Картопляне ресті (швейцарська кухня)

Картоплю відварити у мундирі, охолодити, обчистити і подрібнити на тертці з крупними отворами. Злегка підсмажити солоне сало, додати підготовлену картоплю, заправити сіллю та тертим мускатним горіхом. Потім влити молоко, накрити кришкою і смажити на слабкому вогні до утворення рум'яної кірки. Можна ресті заправити збитими

яйцями та тертим сиром. На блюдо перевернути вміст сковорідки так, щоб засмажений бік картоплі опинився зверху. Окремо подати салат із свіжих овочів.
Картопля (крупна) — 8 шт., сало шпик — 200 г, молоко або вершки — 0,5 склянки, сіль, щіпка мускатного горіха, сіль.

Картопля з сиром

У підсоленому окропі відварити обчищену картоплю однакового розміру, додавши зелень та кмин. Відцідити, підсушити її на слабкому вогні, полити розтопленим вершковим маслом і посипати шматочками сиру, січеним кропом.
Картопля — 10 шт., вершкове масло — 100 г, сир (з незбираного молока) — 300 г, сіль, зелень, щіпка кмину.

Сирники з картоплею

Протерти обчищену відварену картоплю. Додати в неї протертий сир, яйця, половину норми пшеничного борошна, сіль і все добре перемішати. Сформувати сирники, запанірувати в борошні і обсмажити з обох боків на вершковому маслі до рум'яної кірки. Подати гарячими зі сметаною.
Картопля — 5 шт., сир — 300 г, яйце — 2 шт., борошно — 4 ст. ложки, вершкове масло — 50 г, сіль.

Рулет з картоплі та сиру

Обчищену відварену картоплю пропустити крізь м'ясорубку разом з сиром. Додати яйця, сіль, борошно і все добре перемішати. Підготовлену масу викласти на вологий рушник або серветку і надати їй форми рулета. Потім на змащений маслом і посипаний меленими пшеничними сухарями лист обережно скотити з рушника рулет. Зверху зробити ложкою малюнок, змастити сметаною, змішаною з яйцем, і запекти в духовці 15—20 хвилин. Готовий рулет порізати, викласти на блюдо, окремо подати сметану.
Картопля — 6 шт., сир — 300 г, яйце — 2 шт., борошно — 3 ст. ложки, сметана — 1 склянка, сіль; для змащування: яйце — 1 шт., сметана — 1 ст. ложка.

Картопля, фарширована сиром

Картоплю однакового розміру обчистити, поварити у підсоленому окропі 8—10 хвилин, охолодити, вирізати середину в кожній картоплині. Протерти сир, додати яйця, сіль, січений кріп, намочений у молоці і віджатий черствий пшеничний хліб і все перемішати до однорідної маси. Цим фаршем наповнити підготовлену картоплю, полити маслом і поставити в духовку на 25—30 хвилин. Після цього полити картоплю сметаною, змішаною з борошном, і ще потримати в духовці 5 хвилин.
Картопля — 10 шт., сир — 200 г, яйце — 1 шт., кріп — 1 ст. ложка, хліб — 50 г, молоко — 2 ст. ложки, вершкове масло — 1 ст. ложка, сметана — 0,5 склянки, борошно — 1 ч. ложка, сіль.

Картопля, фарширована креветками

З обчищених крупних бульб картоплі вирізати середину. Шийки креветок звільнити від панцира, трохи обсмажити їх на вершковому маслі, дрібно порізати, додати дрібно нашаткову ріпчасту цибулю, пасеровану на маслі, молочний соус. Заповнити цим фаршем заглибини підготовленої картоплі, вкласти її у змащену маслом посудину, залити соусом, який залишився, і запекти в гарячій духовці до готовності.
Картопля — 10 шт., цибуля — 1 шт., креветки — 300 г, масло — 200 г, масло — 20 г, соус — 200 г, сіль.

Ватрушки картопляні з сиром

Картоплю обчистити і відварити. Гарячою протерти крізь сито або розім'яти, трохи охолодити, додати яйця, борошно і старанно перемішати. Підготовлену масу розкачати на пласт завтовшки 1,5 см. Склянкою або спеціальною виїмкою вирізати кружальця, укласти на змащений маслом лист, у центрі кожного кружальця зробити заглибини і покласти туди трохи сиру, змішаного з яйцями. Запекти в духовці. Подаючи, полити розтопленим маслом або сметаною.
Картопля — 10 шт., яйця — 2 шт., борошно — 2 ст. ложки, вершкове масло — 4 ст. ложки, сіль; для фаршу: сир — 1 склянка, яйце — 1 шт.

Картопляні галки

Сиру обчищену картоплю потерти на тертці з дрібними отворами, віджати, додати яйце, трохи борошна, посолити, перемішати, сформувати кульки (галки) і зробити в них заглибини для фаршу. Для його приготування сушені гриби замочити у холодній воді з молоком на 2—3 години, потім промити, відварити, дрібно нарізати і обсмажити з цибулею на маслі. Заповнити цим фаршем заглибини в кульках. Запанірувати галки у змішаному з сухарями борошні і обсмажити. Перекласти в жаровню, залити сметаною і протушкувати в духовці 10 хвилин.
Картопля — 10 шт., яйце — 1 шт., борошно — 1 ст. ложка, сіль; для фаршу: гриби (сушені) 10 шт., молоко — 1 склянка, ріпчаста цибуля — 1 шт., вершкове масло — 3 ст. ложки; сметана — 0,5 склянки, сухарі (мелені) — 1 ст. ложка, борошно — 1 ст. ложка, олія — 2 ст. ложки.

Сочники білоруські з сиром

Картоплю відварити у мундирі, охолодити, обчистити і протерти крізь сито або пропустити крізь м'ясорубку. В одержану масу додати яйце, борошно, сіль і добре перемішати. Сир розтерти з яйцем, додати сіль або цукор, сформувати плескачики, покласти на них фарш, краї з'єднати, запанірувати сочники в борошні і обсмажити на олії. Подати гарячими, поливши маслом або сметаною.
Картопля — 10 шт., яйце — 1 шт., борошно — 4 ст. ложки,

сіль; борошно — 1 ст. ложка, олія — 4 ст. ложки, сметана — 3 ст. ложки; для фаршу: сир — 1,5 склянки, яйце — 1 шт., цукор, сіль.

Ватрушки картопляні з овочами

Картопляну масу приготувати, як описано вище. Цвітну капусту обмити, відварити в підсоленій воді і розібрати на часточки; моркву нарізати невеликими шматочками і припустити в молоці; горошок прогріти і відкинути на друшляк. Овочі змішати, додати січені круті яйця. З картопляної маси сформувати плескачики, викласти їх на змащений маслом лист, у центрі кожного плескачика зробити заглибину, покласти туди фарш, залити ватрушки молочним соусом (опис рецепта див. «Запіканка з картоплі з цибулею»), засипати твердим тертим сиром і запекти в духовці.
Картопля — 10 шт., яйце — 2 шт., борошно — 2 ст. ложки, сіль; для фаршу: цвітна капуста — 1 головка, морква — 2 шт., молоко — 3 ст. ложки, зелений горошок (консервований) — 4 ст. ложки, яйце — 3 шт., сіль; соус молочний; сир (тертий) — 2 ст. ложки.

Каша-змішанка

Картоплю обчистити, скласти в товстостінну каструлю, засипати перебраною та промитою крупою, посолити, покласти масло, залити водою і варити до готовності. Подати на стіл зі свіжим чи кислим молоком, або ряжанкою, або маслом.
Картопля — 8 шт., крупа — 1 склянка, свіже чи кисле молоко або ряжанка — 1 склянка, вершкове масло — 4 ст. ложки, сіль.

Кульки картопляно-сирні

Очищену відварену картоплю протерти гарячою крізь сито або старанно розім'яти до утворення пюре. Потім туди додати вершкове масло, яйця, тертий твердий сир, пшеничне борошно або картопляний крохмаль, дрібно натертий мускатний горіх, сіль і добре розмішати. Сформувати кульки, обкачати в дрібних пшеничних сухарях і засмажити у розжареному жирі (фритюрі) до золотистої кірки. Вийняти шумівкою на друшляк, дати стекти жиру і подати на серветці, укладеній на блюдо з овочевим салатом.
Картопля — 8 шт., вершкове масло — 1 ст. ложка, сир (тертий) — 3 ст. ложки, яйце — 2 шт., борошно або крохмаль — 2 ст. ложки, сухарі — 2 ст. ложки, сіль, мускатний горіх (щіпка), салат, жир для фритюру — 1 склянка.

Мазурські пончики (польська кухня)

У підсоленій воді відварити обчищену картоплю, злити відвар, обсушити і протерти на пюре. В тепле пюре додати борошно, сіль, перець, сметану, яйця, розмочені дріжджі. Замісити картопляне тісто. Через 40 хвилин зробити невеличкі

кульки (пончики) і смажити їх у фритюрі, опускаючи по одному. Зарум'янені пончики вийняти шумівкою на друшляк, дати стекти надлишкові жиру і подати зі свіжими або квашеними овочами. Якщо пончики подати до чаю, то слід їх попередньо посипати цукровою пудрою.

Картопля — 8 шт., борошно — 0,5 склянки, яйце — 2 шт., сметана — 1 ст. ложка, дріжджі — 30 г, запашний мелений перець, сіль за смаком, овочі або цукрова пудра, жир для фритюру — 1 склянка.

Палички солоні

Картоплю обчистити, відварити, трохи охолодити і разом з бринзою пропустити крізь м'ясорубку. Додати масло, борошно, а потім яйце. Одержану масу викласти на посипану борошном дошку, розкачати пласт завтовшки 2—3 см і нарізати на вузькі смужки завдовжки 7—8 см. Змастити палички збитим яйцем, посипати кмином і запекти в духовці.

Картопля — 5 шт., бринза (подрібнена) — 1 склянка, олія — 1 склянка, борошно — 2 склянки, яйце — 2 шт., кмин, сіль.

Запіканка з сиром

Картоплю обчистити, відварити у підсоленій воді до напівготовності і відцідити. Потім нарізати кружальцями, викласти шарами в змащену маслом глибоку сковороду, посипавши тертим твердим сиром та перцем. Після цього залити сумішшю з яєць та молока, посолити, посипати сухарями, покласти кусочки масла і запекти до рум'яної кірки.

Картопля — 10 шт., вершкове масло — 2 ст. ложки, сир (тертий) — 0,5 склянки, яйце — 2 шт., молоко (сметана або вершки) — 1 склянка, мелені сухарі — 2 ст. ложки, сіль, перець.

Картопляні оладки з сиром

Обчищену відварену картоплю старанно протерти. Додати гаряче молоко, просіяне борошно, натертий на дрібній тертці твердий сир (він може бути і черствим), яєчні жовтки і все добре перемішати. Обережно ввести збиті яєчні білки. Ложкою викладати тісто на гарячу з маслом сковороду і смажити з обох боків до готовності. Окремо подати сметану.

Картопля — 7 шт., молоко — 3 ст. ложки, борошно — 1,5 ст. ложки, сир — 50 г, олія — 2 ст. ложки, яйце — 2 шт., сіль, сметана — 150 г.

Фрикадельки картопляні з горіхами

Обчищену відварену картоплю протерти гарячою до однорідного пюре, охолодити до температури 30—40 °С. Потім додати пасеровану на маслі подрібнену ріпчасту цибулю, яйця, замочені в молоці мелені пшеничні сухарі, пропущені крізь м'ясорубку волоські горіхи, мелене насіння кінзи (коріандр), товчений часник, сіль і добре перемішати. Сформувати кульки (фрикадельки) розміром як волоський горіх, обкачати їх у борошні

й обсмажити у фритюрі до рум'яної кірки. Вийняти шумівкою на сито, дати стекти зайвому жирові, гарячими перекласти на блюдо, попередньо підстеливши серветку, і прикрасити гілочками петрушки.

Картопля — 8 шт., цибуля — 1 шт., вершкове масло — 1 ст. ложка, яйце — 2 шт., сухарі — 0,5 склянки, молоко — 2 ст. ложки, волоські горіхи (обчищені) — 0,5 склянки, мелена кінза — 0,5 ч. ложки, часник — 2 зубки, борошно — 2 ст. ложки, сіль, зелень, жир для фритюру — 1 склянка.

Кнедлики картопляні (чеська кухня)

Обчищену відварену картоплю розім'яти, трохи охолодити, додати борошно, сіль, манну крупу, яйця і швидко замісити тісто. Приготувати круглі кнедлики, відварити їх у підсоленому окропі при слабкому кипінні 15—20 хвилин. Вийняти шумівкою на блюдо, полити вершковим маслом. Окремо подати сметану, овочевий салат або соління.

Картопля — 8 шт., яйце — 2 шт., борошно — 1 ст. ложка, крупа манна — 2 ст. ложки, сіль, вершкове масло — 2 ст. ложки, сметана — 100 г, салат або соління.

Шніцель картопляний

Обчищену відварену картоплю розім'яти на пюре, додати підсмажені на маслі або на маргарині пшеничні мелені сухарі. Потім додати борошно, сіль, дрібно нарізану зелень петрушки, яйця, замісити тісто. Сформувати плескачики у формі невеликого шніцеля, змочити в яйці, обкачати в сухарях, обсмажити у фритюрі. Подати, посипавши твердим тертим сиром.

Картопля — 8 шт., масло або маргарин — 2 ст. ложки, сухарі — 2 ст. ложки, яйце — 2 шт., зелень, сіль, сир (тертий) — 2 ст. ложки; для панірування: яйце — 1 шт., сухарі — 0,5 склянки, жир для фритюру — 1 склянка.

Зрази картопляні

Спасерувати на вершковому маслі або маргарині нашаткованy півкільцями ріпчасту цибулю, додати січені круті яйця, сіль, чорний мелений перець та січений кріп, перемішати. На середину підготовленого плескачика з картопляної маси викласти фарш. Краї плескачика загорнути, надати форми піріжка, обкачати в борошні й обсмажити на жирі до рум'яної кірки з обох боків. Потім



накрити кришкою, зменшити вогонь до мінімуму і потримати ще 3—4 хвилини. У фарш замість яйця можна покласти припущену з жиром дрібно нарізану моркву або смажені гриби. Подаючи, полити сметаною або томатним чи грибним соусом.
Картопля — 7 шт., яйце — 2 шт., борошно — 1 ст. ложка, жир — 2 ст. ложки, сметана — 100 г (або соус), сіль; для фаршу: цибуля — 1 шт., вершкове масло або маргарин — 40 г, яйце — 1 шт., сіль, перець, зелень.

Лежні картопляні

Трохи віджати квашену капусту, великі шматки посікти і поставити тушкуватися. Наприкінці тушкування додати обсмажену на салі подрібнену ріпчасту цибулю, чорний мелений перець. Відварити картоплю в підсоленій воді, воду злити, картоплю підсушити, розім'яти на пюре і, коли трохи охолоне, вбити яйця, перемішати. Потім викласти половину пюре на лист, змащений топленим салом і посипаний сухарями, розрівняти пластом. На нього викласти рівним шаром тушковану капусту з салом та цибулею, відцідивши надлишок соку, який утворився при тушкуванні, а зверху покрити другою половиною картопляної маси. З'єднати краї пластів, змастити верх яйцем і запекти в духовці. Готові лежні нарізати шматочками, викласти на блюдо, окремо подати сметану.
Картопля — 8 шт., капуста — 300 г, яйце — 2 шт., ріпчаста цибуля — 1,5 шт., сало — 100 г, сухарі — 1 ст. ложка, сіль, перець, сметана — 100 г.

Біфштекс вегетаріанський

Відварити картоплю в мундирі, обчистити, злегка охолодити і подрібнити на тертці з крупними отворами. Моркву та корінь селери також подрібнити на тертці і стушкувати в невеликій кількості вершкового масла або підсоленої води. Картоплю, коріння, горошок, відварений рис, зелень змішати, додати яйця, сіль та перець. З одержаної маси сформувати невеликі плескачики, запанірувати їх у борошні й обсмажити на маслі. Подати гарячими зі сметаною або до окатої яєчні.
Картопля — 7 шт., морква — 2 шт., селера (корінь) — 1 шт., відварений рис — 0,5 склянки, зелений горошок — 1 склянка, яйце — 2 шт., борошно — 1 склянка, мелений перець, зелень петрушки, сіль.

Плескачики картопляно-сирні

Борошно змішати з молоком, посолити і, безперервно помішуючи, варити доти, поки не утвориться однорідна густа маса. Потім зняти з вогню й охолодити. Картоплю обчистити, відварити та подрібнити на тертці з дрібними отворами. Після цього змішати з охолодженою борошняною масою, додати яйце, тертий сир і все добре вимішати. Сформувати плескачики й обсмажити їх на жирі.
Картопля — 6 шт., борошно —

4 ст. ложки, молоко — 1 склянка, сир (тертий) — 2 ст. ложки, яйце — 1 шт., олія — 0,5 склянки, сіль.

Котлети картопляні

Картоплю обчистити, відварити у підсоленій воді, відцідити, обсушити і розім'яти або протерти. Одержане пюре злегка охолодити, додати столову ложку вершкового масла, жовтки, 2 столові ложки борошна, старанно вимішати і сформувати котлети. Обкачати їх у борошні або в сухарях і обсмажити з обох боків на жирі. Окремо подати грибний соус.
Картопля — 10 шт., вершкове масло — 1 ст. ложка, жовтки — 2 шт., борошно або сухарі — 0,5 склянки, олія — 2 ст. ложки, мелений перець, сіль; грибний соус.

Котлети картопляні з бринзою

Картоплю відварити в мундирі, обчистити, охолодити і подрібнити на тертці; бринзу також натерти. Картоплю, бринзу та відварений до напівготовності рис з'єднати, ввести яйця, обережно перемішати, додати дрібно нарізану зелень. (Солити не треба, оскільки бринза досить солона). З одержаної маси сформувати котлети, обкачати їх у борошні і вмочити у збите яйце. Смажити на олії.
Картопля — 7 шт., бринза (подрібнена) — 1 склянка, відварений рис — 0,5 склянки, яйце — 4 шт., олія — 2 ст. ложки, зелень петрушки.

Гуляш картопляний

Картоплю обчистити, нарізати кубиками, покласти в каструлю, додати обсмажену подрібнену цибулю, посолити, поперчити. Солодкий перець обчистити від зерен, нарізати смужками і теж покласти в каструлю. Залити водою і тушкувати. Через 10 хвилин додати нарізані помідори і товчений часник. Коли страва буде готова, влити сметану і посипати дрібно нарізаною зеленню.
Картопля — 10 шт., ріпчаста цибуля — 2 шт., олія — 2 ст. ложки, солодкий перець — 5 шт., помідори — 3 шт., часник — 1 зубок, сметана — 0,5 склянки, зелень петрушки, кропу, мелений перець, сіль.

Галушки картопляні

Картоплю обчистити, вимити, обсушити серветкою і подрібнити на тертці. Масу злегка віджати, перемішати з борошном (третину норми залишити для панірування виробу), з жовтками, збитими білками, замісити тісто. Розкачати, нарізати невеликими шматочками, запанірувати в борошні й кинути в підсолений окріп. Варити, поки не спливуть. Потім вийняти шумівкою, сполоснути окропом і подати зі сметаною та тертим сиром.
Картопля — 10 шт., борошно — 2 склянки, яйце — 2 шт., сметана, сир (тертий).

Піріжки картопляні з морквою

Картоплю відварити, просушити і протерти крізь сито, додати яйце (краще самі жовтки) і

старанно перемішати. З картопляної маси зробити плескачики, покласти на них фарш, сформувати пиріжки, запанірувати їх у борошні і змастити яйцем. Потім укласти на змащений маслом лист і запекти в духовці. Для приготування фаршу моркву пропустити крізь м'ясорубку і стушкувати на слабкому вогні, додавши цукор та олію. Потім покласти січені круті яйця, сіль, перемішати.

Картопля — 10 шт., яйце — 2 шт., сіль; для фаршу: морква — 4 шт., яйце — 2 шт., олія — 3 ст. ложки, цукор, сіль.

Суфле картопляне

Картоплю обчистити, відварити, гарячою протерти крізь сито, додати гаряче молоко, розтоплене масло та желатин. Старанно розмішати, посолити і додати подрібнений мускатний горіх. Білки збити у міцну піну й обережно змішати з картоплею. Викласти масу в змащену маслом і обсипану сухарями форму, змазати сметаною, посипати тертим сиром і запекти в духовці. Подати гарячим.

Картопля — 12 шт., молоко — 1 склянка, вершкове масло — 4 ст. ложки, яйце — 5 шт., мускатний горіх, сухарі (мелені), сметана, сіль.

Запіканка картопляна з овочами

Картоплю відварити в мундирі, відцідити, обчистити і нарізати брусочками. Відварити також моркву і корені петрушки та селери, обчистити і нарізати брусочками. Змастити жиром посудину і викласти шарами підготовлені картоплю та коренеплоди, пасеровану шатковану ріпчасту цибулю, консервований зелений горошок, чергуючи шари. Потім залити зверху соусом, посипати тертим сиром і випікати в гарячій духовці 25—30 хвилин, поки не зарум'яниться верх. Подаючи, посипати січеною зеленню петрушки та кропу. Для приготування соусу спасерувати на олії пшеничне борошно, розвести водою або овочевим відваром, довести до кипіння. Додати сіль, червоний мелений перець, сметану і поварити 3—5 хвилин.

Картопля — 6 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., морква — 60 г, корені петрушки та селери — по 50 г, зелений горошок — 1 склянка, сіль, сир (тертий) — 2 ст. ложки; для соусу: борошно — 1 ст. ложка, олія — 3 ст. ложки, сметана — 1 склянка, вода — 1 склянка, сіль, перець, зелень.

Запіканка картопляна з твердим сиром

У підсоленій воді відварити обчищену картоплю до напівготовності, процідити, нарізати великими кружальцями. Глибоку сковороду змастити маслом, укласти шарами картоплю, пересипаючи тертим сиром та злегка чорним меленим перцем. Потім залити сумішшю з яєць та молока, посолити, посипати пшеничними сухарями, покласти кусочки вершкового масла і запекти в гарячій духовці до рум'яної кірки. Окремо подати зелень кропу та петрушки.

Картопля — 10 шт., сир — 100 г, яйце — 2 шт., молоко — 0,5 склянки, сухарі — 1 ст. ложка, масло — 100 г, сіль, перець, зелень.

Запіканка картопляна з цибулею

Картоплю обчистити, відварити у підсоленій воді, відцідити і гарячою протерти крізь сито. Додати гаряче молоко, яйця, сіль, розтоплене масло і добре перемішати. Половину маси викласти на змащену маслом сковороду, розрівняти, зверху насипати шар смаженої цибулі і покрити рештою пюре; знову розрівняти, змастити сметаною або збризнути маслом і поставити в гарячу духовку на 20—25 хвилин. До запіканки можна подати молочний, сметанний або грибний соус.

Для приготування молочного соусу борошно спасерувати на маслі, розвести гарячим молоком, вливаючи його поступово, посолити і проварити, безперервно помішуючи, 10 хвилин.

Для приготування грибного соусу гриби ошпарити окропом, добре промити і залити на 2 години холодною водою. В цій же воді варити при слабкому кипінні близько години. Потім вийняти, тонко нашаткувати, відвар процідити. Нарізати цибулю і, помішуючи, спасерувати на маслі; додати гриби, обсмажити. Борошно прогріти на маслі до світло-жовтого кольору. Знявши з вогню, влити тонким струменем грибний відвар, безперервно помішуючи, покласти гриби з цибулею і поварити соус 10 хвилин. Потім посолити, поперчити і, перш ніж зняти з вогню, додати сметану.

Для приготування сметанного соусу борошно спасерувати на маслі, розвести гарячим овочевим відваром, вливаючи його поступово, посолити і проварити, безперервно помішуючи, 10 хвилин; потім влити сметану і довести соус до кипіння.

Картопля — 10 шт., молоко — 1 склянка, яйце — 2 шт., вершкове масло — 3 ст. ложки, ріпчаста цибуля — 3 шт., сіль; для молочного соусу: борошно — 1 ст. ложка, вершкове масло — 1 ст. ложка, молоко — 1,5 склянки, сіль; для грибного соусу: гриби (сушені) — 7 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., вершкове масло — 2 ст. ложки, борошно — 1 ст. ложка, сметана — 1 ст. ложка, мелений перець, сіль; для сметанного соусу: борошно — 1 ст. ложка, вершкове масло — 1 ст. ложка, овочевий відвар — 1 склянка, сметана — 0,5 склянки, сіль.

Пальчики картопляні

Картоплю обчистити, відварити у підсоленій воді і протерти крізь сито. Додати яйце, крохмаль, трохи дрібно нарізаної зелені, сіль і все старанно перемішати. З цієї маси скачати валик завтовшки 1,5—2 см, нарізати його на шматочки завдовжки 10—12 см і обсмажити до рум'яної кірки. Подаючи до столу, полити розтопленим маслом і посипати дрібно нарізаною зеленню. Можна посипати ще й тертим твердим сиром.

Картопля — 10 шт., яйце — 1 шт., крохмаль — 1 ст. ложка, вершкове масло — 4 ст. ложки,

зелень петрушки; сир (тертий), сіль.

Картопля «Дофін»

Картоплю відварити в мундирі, обсушити, обчистити й розім'яти. Потім покласти масло, горіх, борошно, сіль, перець. Поставити каструлю на маленький вогонь, добре все перемішати і ввести яйця. Після цього охолодити, сформувати круглі, ледь приплюснуті плескачики, обкачати їх у борошні або в сухарях і смажити на сильному вогні 5—6 хвилин. На стіл подати гарячими.

Картопля — 10 шт., вершкове масло — 6 ст. ложок, горіхи (подрібнені) — 3 ст. ложки, борошно — 1 ст. ложка, яйце — 3 шт.; сухарі (мелені), мелений перець, сіль.

Пюре картопляне

Обчищену картоплю розрізати на частини однакового розміру, відварити у підсоленій воді, злити воду, розім'яти або протерти. Додати гаряче молоко, вершкове масло або маргарин і збити пюре до пишності. Пюре буде смачнішим, якщо доповнити його нарізаною свіжою зеленню, томатною пастою, підсмаженими кубиками сала шпик або тертим сиром.

Картопля — 10 шт., молоко — 1,5 склянки, вершкове масло або маргарин — 4 ст. ложки, зелень кропу та петрушки (січена) — 1 ст. ложка, томатпаста — 1 ч. ложка, сало шпик — 100 г (або тертий сир — 1,5 ст. ложки), сіль.

Картопля по-угорськи

Обчищену картоплю нарізати кружальцями, посолити, поперчити. Нарізати шинку або напівкопчену ковбасу, круті яйця, змішати з частиною сметани та сухарями. Глибоку сковороду або жаровню змастити маслом, посипати сухарями, укласти шарами картоплю та суміш яєць з шинкою або ковбасою. Верхній шар повинен бути з картоплі. Все залити рештою сметани, збризнути маслом і запекти в духовці.

Картопля — 8 шт., яйце — 4 шт., шинка або ковбаса — 200 г, сметана — 1 склянка, вершкове масло — 3 ст. ложки, сухарі, сіль, перець.

Картопля тушкована по-французьки

Сало шпик дрібно нарізати і підсмажити з подрібненою ріпчастою цибулею. Обчищену картоплю також дрібно нарізати, викласти разом з цибулею та шпиком у каструлю, додати подрібнений часник, сіль, кмин, бульйон та сметану. Закрити кришку, дати закипіти і тушкувати на слабкому вогні до готовності.

Картопля — 10 шт., шпик — 100 г, цибуля — 2 шт., часник 1 зубок, кмин — 1 ч. ложка, бульйон — 1 склянка, сметана — 1 склянка, сіль.

Вінегрет гарячий

Овочі (крім огірків) дрібно нашаткувати і окремо відварити у підсоленій воді. Відвари процідити і злити. Овочі з'єднати, додати дрібно нарізані огірки

та гриби. Склянку овочевого відвару охолодити, розвести ним борошно. Півтори склянки закип'ятити, влити, весь час розмішуючи, відвар з борошном і, коли закипить і загусне, ввести масло, вершки, січену зелень, перемішати і довести до кипіння. Овочі залити соусом і знову довести до кипіння.

Картопля — 3 шт., ріпа — 1 шт., морква — 1 шт., селера (корінь) — 1 шт., спаржа (нарізана) — 1 склянка, цвітна капуста — 0,5 головки, бруква — 1 шт., зелений горошок — 1 склянка, ріпчаста цибуля — 2 шт., солоні огірки (нарізані) — 1 склянка, сіль; для соусу: овочевий відвар — 2,5 склянки, борошно — 3 ч. ложки, вершкове масло — 3 ст. ложки, вершки (або молоко) — 1 склянка, зелень петрушки, кріп, сіль.

Солянка овочева

Картоплю обчистити, цвітну капусту розділити на часточки, спаржу нарізати. Овочі протушкувати у злегка підсоленій і підсолодженій воді з додаванням масла. Гриби обчистити, добре промити, залити холодною водою і довести воду майже до кипіння. Воду злити, гриби залити свіжою водою і закип'ятити. Потім відцідити і з'єднати гриби з овочами. Борошно спасерувати на маслі, розвести овочевим відваром, прокип'ятити. Овочі залити соусом, довести до кипіння, посипати зеленню.

Картопля (дрібна) — 4 шт., цвітна капуста — 0,5 головки, спаржа — 1 склянка, вершкове масло — 4 ст. ложки, гриби (зморшки) — 10 шт., зелень петрушки, цукор, сіль; для соусу: овочевий відвар — 1 склянка, борошно — 1 ст. ложка, вершкове масло — 3 ст. ложки.

Рагу з овочів

Картоплю, цибулю, коріння нарізати кубиками або часточками і окремо обсмажити. Білокачанну капусту нарізати шашками і припустити, цвітну — розібрати на часточки і відварити у підсоленій воді. Овочі з'єднати, залити томатним соусом і прокип'ятити 10—15 хвилин. Потім додати нарізані кубиками кабачки, зелений горошок, подрібнений часник, спеції і тушкувати до готовності. Посипати зеленню.

Картопля — 2 шт., ріпчаста цибуля — 2 шт., морква — 1 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., селера (корінь) — 1 шт., олія — 6 ст. ложок, білокачанна капуста — 1 головка (маленька), цвітна капуста — 0,25 головки, томатний соус — 1 склянка, кабачок — 0,5 шт., зелений горошок — 0,5 склянки, часник, мелений перець, лавровий лист, зелень петрушки, кріп, сіль.

Овочі, тушковані в сметанному соусі

Картоплю, ріпчасту цибулю, ріпу, брукву нарізати часточками і окремо обсмажити. Капусту нарізати квадратиками, пропустити в невеликій кількості підсоленої води, змішати з обсмаженими овочами і протушкувати ще 5 хвилин. Додати нарізані кабачки, часник, помідори, зали-

ти сметанним соусом (опис рецепта див. «Запіканка картопляна з цибулею»), посолити і довести до готовності.

Картопля — 3 шт., ріпчаста цибуля — 2 шт., морква — 2 шт., ріпа — 1 шт., бруква — 1 шт., вершкове масло — 9 ст. ложок, білокачанна капуста — 1 головка (маленька), кабачок — 1 шт., помідор — 1 шт., часник, сіль; для соусу: борошно — 1 ст. ложка, вершкове масло — 2 ст. ложки, сметана — 1 склянка.

Зелень та овочі, запечені у формі

Овочі дрібно нарізати, відварити у підсоленій воді і відцідити. Вершки змішати з борошном, довести до кипіння і, коли маса загусне, ввести масло, січену зелень, розмішати, охолодити. Після цього змішати з жовтками, збитими білками, додати овочі, зелень і перемішати. Високу, вузьку форму змастити маслом, посипати сухарями, заповнити її овочевою масою, посипати сухарями, збризнути маслом і підрум'янити в духовці. Потім викласти на блюдо і залити томатним соусом зі сметаною. Решту соусу подати окремо. Для приготування соусу півсклянки відвару охолодити і розвести ним борошно. Склянку відвару закип'ятити і влити в нього відвар з борошном. Коли маса закипить і загусне, додати масло, сметану, томат-пюре і прогріти до кипіння.

Картопля — 2 шт., капуста — 1 головка (маленька), морква — 1 шт., ріпа — 1 шт., ріпчаста цибуля — 2 шт., зелений горошок — 1 склянка, спаржа — 1 склянка, вершки — 1 склянка, борошно — 6 ч. ложок, вершкове масло — 6 ст. ложок, яйце — 6 шт., зелень петрушки, кропу, сухарі (мелені), сіль; для соусу: овочевий відвар — 1,5 склянки, борошно — 2 ч. ложки, вершкове масло — 3 ст. ложки, сметана — 0,5 склянки, томат-пюре — 0,5 склянки, сіль.

Картопляне пюре зі смаженою цибулею

Дрібно нарізану ріпчасту цибулю підсмажити на олії до золотистого кольору, змішати з картопляним пюре. Добре збити і подати гарячим. Окремо подати овочі. Можна використати і як гарнір до м'ясних та рибних страв.

Картопля — 10 шт., молоко — 1 склянка, олія — 2 ст. ложки, ріпчаста цибуля — 1 шт., сіль, овочі.

Картопляне пюре зі шкварками

Сало, нарізане дрібними кубиками, добре підсмажити, додати подрібнену ріпчасту цибулю і ще смажити до появи золотистого кольору цибулі. Потім змішати з картопляним пюре, поперчити і добре збити. Подати як самостійну страву з овочами або як гарнір для других страв гарячим.

Картопля — 10 шт., молоко — 1 склянка, сало — 100 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., сіль, чорний мелений перець, овочі.

Картопляне пюре з хріном

Обчищену картоплю зварити у

підсоленій воді, розім'яти на пюре, додати злегка прогрітий на вершковому маслі тертий хрін, влити гаряче молоко. Помішуючи, прогріти на вогні 3—4 хвилини і відразу ж подати.
Картопля — 10 шт., молоко — 1 склянка, масло — 2 ст. ложки, хрін — 100 г, сіль.

Картопляне пюре з плавленим сиром

Відварену обчищену картоплю протерти або розім'яти. Довести до кипіння молоко, покласти в пюре плавлений сир і розмішати до однорідної маси. Поступово влити в пюре молоко з сиром, помішуючи, прогріти на слабкому вогні, додати вершкове масло, досолити і добре збити. Подати гарячим.
Картопля — 10 шт., молоко — 1 склянка, сир — 100 г, вершкове масло — 2 ст. ложки, сіль.

Картопляне пюре з яблуками

Яблука (найкраще кислих сортів) очистити від шкірки та серцевини, нарізати і припустити в невеликій кількості рідини, поки стануть м'якими, розім'яти. У протерту відварену картоплю додати яблучне пюре, сіль, чорний мелений перець, вершкове масло і все добре збити. Подаючи, полити сухарним соусом. Для його приготування пшеничні мелені сухарі трохи підсмажити на вершковому маслі.
Картопля — 8 шт., яблука — 2 шт., вершкове масло — 1 ст. ложка, сіль, перець; для соусу: сухарі — 2 ст. ложки, масло — 2 ст. ложки.

Горбики з картопляного пюре

Картопляне пюре щільно викласти в чайну чашку з округлим дном, змащену всередині вершковим маслом. Перекласти (вивернути) на блюдо — вийдуть незвичайні горбики на всьому блюді. Потім поставити його на 7—8 хвилин у гарячу духовку, щоб воно прогрілося. Посипати зверху січеною зеленню кропу та петрушки, обкласти нарізаними овочами і зразу ж подати.
Картопля — 10 шт., молоко — 1 склянка, вершкове масло — 3 ст. ложки, сіль, зелень, овочі.

Різноколірне картопляне пюре

Шпинат перебрати, промити, дати стекти воді, припустити в невеликій кількості рідини, протерти. Готове картопляне пюре розділити на три частини. Одну змішати з томатом-пюре, другу — зі шпинатом-пюре, а третю залишити білою. Викласти на блюдо у вигляді гірки — тригранної піраміди, розрівняти ножем. Кожна грань матиме інший колір. Можна подати до м'ясних або рибних страв.
Картопля — 10 шт., молоко — 1 склянка, вершкове масло — 2 ст. ложки, сіль, томат-пюре — 1 ст. ложка, шпинат — 50 г.

Рожеве картопляне пюре

Припустити до готовності нарізану кружальцями моркву, додавши воду, маргарин та сіль. Окремо відварити у підсоленій воді обчищену картоплю, відці-

дити, протерти разом з припущеною морквою. Помішуючи, додати розтоплене вершкове масло або маргарин, гаряче молоко. Пюре має бути густим. Подати гарячим.
Картопля — 6 шт., морква — 2 шт., молоко — 150 г, масло або маргарин — 50 г, сіль.

Картопляне пюре, запечене на сковороді

Покласти на змащені маслом порційні сковорідки картопляне пюре, нанести мокрою ложкою малюнок. Поставити на 5—6 хвилин у духовку, потім змастити сумішшю яйця зі сметаною і запекти до рум'яної кірки. Подаючи, полити вершковим маслом.
Картопля — 8 шт. молоко — 0,5 склянки, вершкове масло — 80 г, яйце — 1 шт., сметана — 1 ст. ложка, сіль.

Картопляні галушки зі шпинатом

Відварену картоплю протерти, додати гаряче молоко, крихти білого хліба, протертий припущений шпинат, дрібно нарізану пасеровану на маслі ріпчасту цибулю, сіль, перець, яєчні жовтки та вершкове масло. Всі ці продукти ввести почергово, у вказаному порядку, вимішуючи масу кописткою. Охолодити, сформувати галушки, опускаючи їх з ложки у підсолений окріп, і варити 5—6 хвилин при слабкому кипінні. В посудину з розтопленим вершковим маслом вийняти шумівкою галушки, які спливли на поверхню. Окремо подати сметану.
Картопля — 6 шт., шпинат — 200 г, цибуля — 0,5 шт., жовтки — 2 шт., крихти — 0,5 склянки, молоко — 2 ст. ложки, масло — 100 г, сіль, чорний мелений перець, сметана — 1 склянка.

Картопляні кнелі з бринзою

Відварити картоплю в мундирі, гарячою обчистити, пропустити крізь м'ясорубку. Потім додати яйця, борошно, картопляний крохмаль, трошечки солі і замісити картопляне тісто. Сформувати з нього валик, порізати на шматочки. На кожне кружальце покласти чайною ложкою фарш із тертої бринзи, січеного крутого яйця та зелені, защипати краї, надавши форми кульок. Опустити їх у злегка підсолений окріп. Коли спливуть, вийняти шумівкою на друшляк, дати стекти воді, покласти на блюдо і полити вершковим маслом. Подати гарячими.
Картопля — 8 шт., яйце — 2 шт., борошно — 1 ст. ложка, крохмаль — 0,5 склянки, сіль; для фаршу: бринза — 200 г, яйце — 1 шт., зелень; вершкове масло — 2 ст. ложки.

Рулет картопляний зі шпинатом

Відварити картоплю в мундирі, обчистити гарячою, пропустити крізь м'ясорубку, додати борошно, яйця, сіль, перець, перемішати до однорідної маси, сформувати валик, укласти на мокру серветку і розкачати на пласт. На нього викласти фарш із припущеного січеного шпинату та солі, чорного меленого перцю,

дрібно нарізаного крутого яйця, підсмаженої на маслі зеленої цибулі. Обережно згорнути в рулет, перекласти на змащений маслом і посипаний меленими сухарями лист, нанести нескладний малюнок, полити розтопленим вершковим маслом і запекти в духовці до рум'яної кірки. Готовий рулет, коли трохи прохолоне, нарізати на шматочки. Окремо подати сметану.

Картопля — 8 шт., борошно — 0,5 склянки, яйце — 2 шт., сіль, чорний мелений перець, масло — 2 ложки, сухарі — 1 ст. ложка, сметана — 100 г; для фаршу: шпинат — 400 г, яйце — 2 шт., зелена цибуля — 60 г, вершкове масло — 1 ст. ложка, сіль, перець.

Картопляний рулет з гарбузом

Шматочки гарбуза припустити у невеликій кількості підсоленої води, відцідити, всипати манну крупу; перемішуючи, потримати ще 2—3 хвилини на вогні. Потім розім'яти товкачиком, додати очищену, відварену в мундирі і подрібнену на тертці картоплю, яйця. Добре розмішати, викласти на мокру серветку, сформувати пласт, укласти фарш із нарізаних яблук (без шкірки та серцевини), чорносливу (без кісточок і попередньо замоченого), перебраного та промитого ізюму, зверху посипати цукром. Обережно згорнути рулет, перекласти його на змащений маслом і посипаний меленими сухарями лист, полити маслом і запекти в духовці до готовності. Окремо подати кисле молоко.

Картопля — 6 шт., гарбуз — 250 г, манна крупа — 2 ст. ложки, яйце — 2 шт., сіль; для фаршу: яблука — 1 шт., чорнослив — 0,5 склянки, ізюм — 2 ст. ложки, цукор — 1 ст. ложка; вершкове масло — 2 ст. ложки, сухарі — 1 ст. ложка.

Картопля з гарбузом

Гарбуз обчистити, нарізати скибочками, трохи присолити, запанірувати в борошні і обсмажити на маслі до готовності. Обчищену картоплю нарізати кубиками, підсмажити на маслі до готовності, посолити, викласти на середину блюда, навколо обкласти смаженими скибочками гарбуза, полити сметаною і відразу ж подати гарячою.

Картопля — 7 шт., гарбуз — 300 г, топлене вершкове масло — 3 ст. ложки, борошно — 2 ст. ложки, сіль, сметана — 100 г.



Зрази по-дніпровськи

Гарбуз нарізати невеликими шматочками, трохи посолити і потушкувати на вершковому маслі, змішати з пасерованою на маслі дрібно нарізаною ріпчастою цибулею, січеними крутими яйцями. Перемішати фарш, охолодити. Обчищені картоплю й гарбуз шматочками відварити окремо у підсоленій воді, злити відвари, розім'яти на пюре, змішати. Потім в охолоджену масу покласти розведений водою або холодним відваром картопляний крохмаль, сире яйце, перемішати, сформувати плескачики. На кожний плескачик покласти фарш, сформувати зрази (як пиріжки) і обсмажити на маслі. Окремо подати сметану.

Картопля — 7 шт., гарбуз — 250 г, масло — 4 ст. ложки, крохмаль — 1,5 ст. ложки, яйце — 2 шт., сіль, сметана — 100 г, вода або відвар — 1,5 ст. ложки; для фаршу: гарбуз — 300 г, цибуля — 0,5 шт., масло — 2 ст. ложки, яйце — 1,5 шт., сіль.

Пудинг картопляний з черствим хлібом

Обчищену картоплю дрібно нарізати, залити вершками, довести до кипіння і варити на слабкому вогні до готовності. Потім протерти, додати пшеничні мелені сухарі, сіль, цукор, жовтки, добре вимішати і, помішуючи, ввести збиті білки. Викласти у змащену маслом і посипану меленими сухарями форму, поставити в гарячу духовку і випікати 20—25 хвилин при температурі 200 °С. Окремо подати холодне кип'ячене молоко.

Картопля — 6 шт., вершки — 1 склянка, мелені сухарі (з пшеничного хліба) — 1 склянка, цукор — 1 ч. ложка, яйце — 2 шт., масло — 1 ст. ложка, сіль, молоко.

Крокети з картоплі

У картопляне пюре додати яйце, масло, добре розмішати і сформувати невеликі кульки, начинивши їх січеними вареними яйцями, змішаними з підсмаженою цибулею. Обкачати в борошні крокети, вмочити у збите яйце, запанірувати в сухарях і обсмажити.

Картопля — 10 шт., яйце — 2 шт., вершкове масло — 3 ст. ложки, борошно — 1 ст. ложка, сухарі (мелені) — 2 ст. ложки, сіль; для фаршу: яйце — 1 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., вершкове масло — 1 ст. ложка.

Котлети з картоплі та рису

Картоплю відварити, обчистити і розім'яти або подрібнити на тертці з крупними отворами. Рис відварити. Цибулю та моркву підсмажити на маргарині, з'єднати з картоплею та рисом, посолити, додати подрібнену зелень, старанно вимішати. Сформувати з цієї маси котлети і підсмажити їх. На стіл подати з салатом або соліннями.

Картопля — 6 шт., рис — 0,5 склянки, ріпчаста цибуля — 2 шт., морква — 2 шт., маргарин — 1 ст. ложка, вершкове масло — 3 ст. ложки, зелень петрушки, кропу, сіль.

Щі з квашеної капусти

Борщ зелений



Бульйон м'ясний з омлетом на картопляному крохмалі



Цепелінай



Котлети «Україна»



Беф-строганов

Страви з картоплі



Запіканка картопляна з м'ясом



Зрази картопляні, фаршировані пастою «Океан»



М'ясо, запечене з картоплею



Куряча фарширована ніжка зі смаженою картоплею



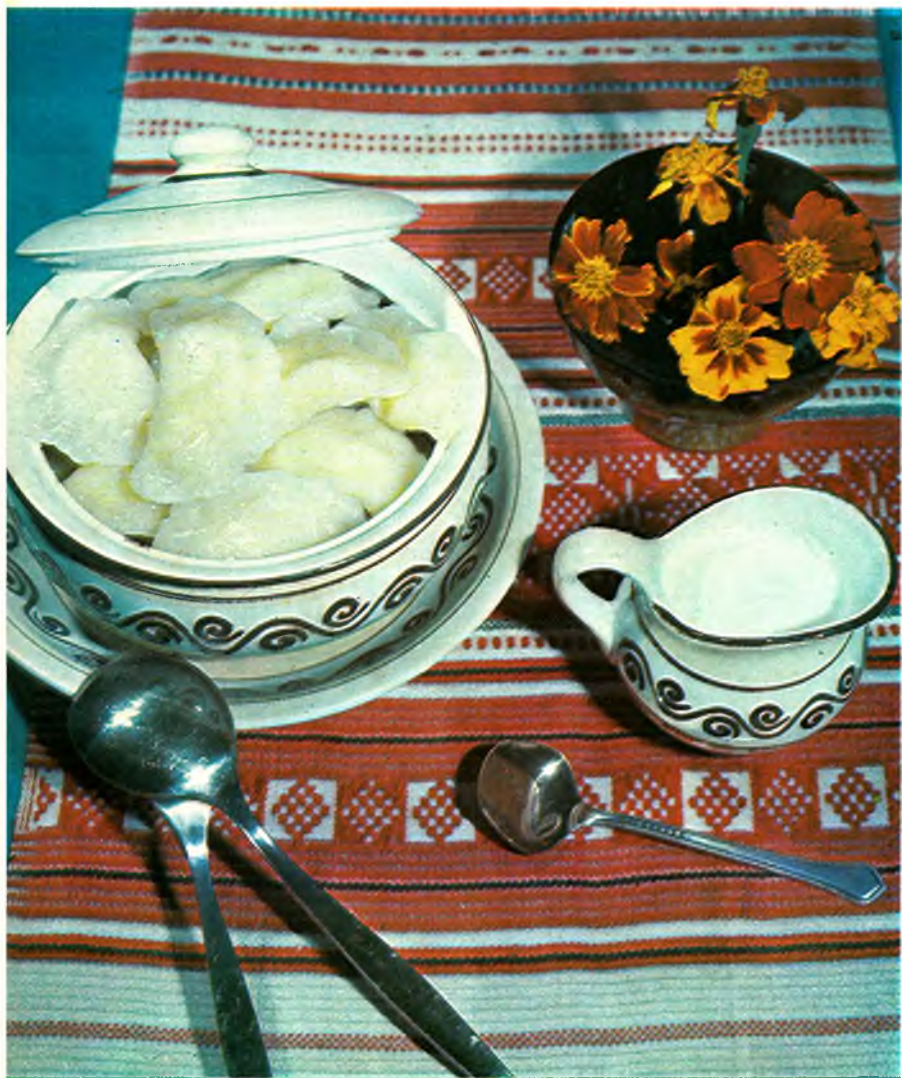
Рибні котлети зі смаженою картоплею



Шніцель із свинини зі смаженою картоплею



Пудинг картопляний



Вареники з картоплею



Картопля з грибами



Кисіль із смородини, журавлини та брусниць

Деруни з моченими брусницями

Картоплю обчистити, подрібнити на тертці з дрібними отворами, додати яйця, посолити і підсмажити оладки. Брусниці відцідити, сік прокип'ятити з цукром, опустити в нього брусниці і подати до дерунів.
Картопля — 12 шт., яйце — 3 шт., сіль; брусниці (мочені) — 1,5 склянки, цукор — 1 ст. ложка.

Деруни зі шкварками

Натерти на тертці обчищену картоплю, додати борошно, сіль і все старанно перемішати. Викласти ложкою на сковороду з сильно розігрітим жиром і обсмажувати з обох боків до утворення золотистої кірки. Сало шпик дрібно нарізати, висмажити, додати дрібно нашаткувану ріпчасту цибулю і обсмажити її зі шкварками. Перекласти готові деруни обсмаженим салом з цибулею і поставити в духовку на 5—7 хвилин. Окремо подати салат із свіжої капусти.
Картопля — 10 шт., борошно — 2 ст. ложки, сіль, жир — 100 г, шпик — 100 г, ріпчаста цибуля — 1,5 шт., салат.

Картопляна драчона

Обчищену картоплю відварити у підсоленому окропі, відцідити, обсушити. Протерти або потовкти на пюре, розвести гарячим молоком, перемішати. Потім у трохи охолоджену масу додати вершкове масло, яйця і розмішати до однорідної консистенції. Викласти на змащену маслом сковородку, нанести мокрою ложкою або виделкою малюнок і запекти в духовці.
Картопля — 8 шт., молоко — 1 склянка, масло — 60 г, яйця — 3 шт., сіль.

Галушки картопляні з хлібом (польська кухня)

Обчищені бульби картоплі подрібнити на дрібній тертці, віджати в марлі, облити гарячим молоком (половину норми). На решті молока зварити манну кашу, змішати з картоплею, посолити, додати злегка збите яйце, розмішати. Розділити на плескачики, на середину кожного укласти підсмажений на вершковому маслі хліб, нарізаний дрібними кубиками, защипати і зварити у підсоленій воді. Готові галушки вийняти шумівкою, полити вершковим маслом. Окремо подати сметану.
Картопля — 7 шт., молоко — 1,5 склянки, манна крупа — 1 ст. ложка, яйце — 2 шт., пшеничний хліб — 200 г, масло — 60 г, сіль, сметана — 100 г.

Галушки з картоплі

Картоплю відварити в мундирі, обчистити, охолодити, подрібнити на тертці або пропустити крізь м'ясорубку. Додати трохи твердого хліба, борошно, сіль, яйця, старанно перемішати, зробити галушки і відварити їх у підсоленій воді, поки не спливуть. Подати на стіл, поливши маслом.
Картопля — 12 шт., борошно — 2 ст. ложки, яйце — 3 шт., черствий білий хліб, сіль, вершкове масло — 2 ст. ложки.

Пудинг картопляний

Картоплю відварити в молоці, відцідити, розім'яти, додати сир, мускатний горіх, збиті яйця, добре розмішати, викласти в змащену маслом і посипану сухарями форму і запекти в духовці.

Картопля — 10 шт., молоко — 1,5 склянки, сир (тертий) — 0,5 склянки, яйце — 3 шт., мускатний горіх, сіль.

Млинці картопляні

І варіант. Картоплю відварити, протерти крізь сито або розім'яти, посолити. Молоко, масло та борошно розмішати і поставити на невеликий вогонь. Варити, помішуючи, до загустіння. Потім зняти з плити, трохи охолодити, додати жовтки, картоплю і старанно розмішати. Білки збити з цукром, влити у картопляне тісто і розмішати. Випікати млинці на олії на добре розігрітій чавунній сковороді. Подати гарячими з маслом та сметаною.

Картопля — 12 шт., молоко — 1 склянка, вершкове масло — 4 ст. ложки, борошно — 1,5 склянки, яйце — 5 шт., цукор, сіль, олія — 0,5 склянки.

ІІ варіант. Дріжджі розвести водою, посолити, всипати борошно, вбити яйце, добре розмішати і дати підійти. Картоплю обчистити, подрібнити на тертці, покласти в тісто, яке підійшло, добре все розмішати, дати ще раз підійти і випікати млинці, змащуючи сковорідку олією. Млинці подати гарячими з маслом та сметаною.

Картопля — 10 шт., дріжджі — 0,3 пачки, вода — 0,5 склянки, борошно — 2 склянки, яйце — 1 шт., сіль, олія — 0,5 склянки.

Голубці з картоплею

Капусту помити, видалити качан, відварити у підсоленій воді до напівготовності і розібрати на листки. Відбити або зрізати потовщення на них. Картоплю відварити, протерти крізь сито, змішати з підсмаженою цибулею та січеними яйцями. На підготовлені листки капусти покласти фарш і загорнути їх у вигляді конвертів. Голубці обсмажити на маслі, перекласти в каструлю, залити сметаною, змішаною з томатом, і протушкувати 20—25 хвилин.

Капуста — 1 головка, вершкове масло — 6 ст. ложок, сметана — 1 склянка, томат-паста — 1 ч. ложка; для фаршу: картопля — 8 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., яйце — 2 шт., сіль.

Вареники з відвареною картоплею

Картоплю обчистити, відварити і гарячою пропустити крізь м'ясорубку. Ріпчасту цибулю нарізати, посолити, підсмажити до золотистого кольору, поперчити і перемішати з картопляною масою; додати подрібнений кріп. Воду, сіль та яйце розмішати, всипати борошно і замісити тісто. Викласти його на потрушену борошном дошку, вимісити до однорідності і розкачати на тонкий пласт. Склянкою або спеціальною виїмкою вирізати кружечки, на кожний покласти по чайній ложці охолодженої начинки, краї защипати, а потім притиснути виделкою щоб при

варінні вони не розійшлися. У підсолений окріп опускати вареники невеликими порціями, щоб вони могли вільно плавати. Коли вони спливуть, дати їм покипіти на невеликому вогні 5—7 хвилин; потім вийняти шумівкою, перекласти в друшляк, облити гарячою водою і, коли вода стече, скласти в миску. До вареників подати підсолене кисле молоко.

Для фаршу: картопля — 8 шт., ріпчаста цибуля — 2 шт., олія — 4 ст. ложки, кріп (подрібнений) — 1 ч. ложка, мелений перець, сіль; для тіста: борошно — 2 склянки, вода — 0,5 склянки, яйце — 1 шт., сіль.

Вареники з сирою картоплею

Картоплю та цибулю обчистити, подрібнити на тертці або пропустити крізь м'ясорубку, утворений сік злити, а фарш посолити, поперчити і розмішати. Замісити тісто, тонко розкачати його, вирізати склянкою кружки, на кожний покласти фарш, заліпити краї тіста і відварити вареники в підсоленій воді. Коли вони спливуть, проварити їх ще 3—4 хвилини, відцідити гарячими, полити розтопленим маслом, сметаною або майонезом. Готові вареники можна також присмачити смаженою цибулею.

Для фаршу: картопля (біла крупна) — 8 шт., ріпчаста цибуля — 2 шт., мелений перець, сіль; для тіста: борошно — 2 склянки, вода — 0,5 склянки, яйце — 1 шт., сіль, масло — 4 ст. ложки, сметана або майонез — 0,5 склянки.

Вареники литовські

Приготувати тісто для вареників, дати постояти півгодини, розкачати його на пласт завтовшки 1,5 — 2 мм. Потім чайною ложкою розкласти фарш по пласту на віддалі 3 см. Прикрити краєм тіста і видавити склянкою або спеціальною виїмкою вареники. Лист змастити вершковим маслом, укласти на нього вареники, змастити їх сметаною, посипати тертим сиром, запекти в гарячій духовці 15—20 хвилин і відразу ж подати. Для приготування фаршу очищену зварену картоплю підсушити, розім'яти, додати сіль, перець, яйця, підсмажене разом з подрібненою цибулею нарізане сало шпик і перемішати до однорідної маси.

Картопля — 8 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., сало — 60 г, яйце — 1 шт., сіль, перець; масло — 1 ст. ложка, сметана — 2 ст. ложки, сир (тертий) — 2 ст. ложки; для тіста: борошно — 500 г, яйце — 1 шт., вода — 200 г, сіль.

Вареники з капустою та картоплею

Стушкувати квашену капусту, додати цукор, чорний мелений перець, зварену і розім'яту обчищену картоплю, половину підсмаженої на олії ріпчастої цибулі. Фарш розмішати, посолити. Замісити тісто, тонко розкачати його, вирізати склянкою кружки, на кожний покласти фарш, заліпити краї тіста і відварити вареники в підсоленому окропі, вийняти шумівкою, дати

стекти воді і посипати рештою смаженої цибулі.
Картопля — 5 шт., капуста — 300 г, олія — 0,5 склянки, цибуля — 2 шт., цукор, сіль, перець за смаком; для тіста: борошно — 500 г, вода — 200 г, яйце — 1 шт., сіль.

Яйця в «гніздах» з картоплі

Картоплю відварити, гарячою протерти крізь сито, залити киплячим молоком, додати масло, жовтки, старанно розтерти і за допомогою кондитерського мішка випустити у вигляді гнізд на блюдо. В окріп влити оцет і обережно випустити туди яйця. Коли вони зваряться, легенько вийняти їх шумівкою і вкласти по одному в підготовлені гнізда. Подаючи на стіл, полити розтопленим маслом, яке підфарбоване червоним перцем.
Картопля — 8 шт., молоко — 0,5 склянки, вершкове масло — 2 ст. ложки, жовтки — 2 шт., сіль, яйця — 8 шт., вершкове масло — 3 ст. ложки, червоний мелений перець, оцет, сіль.

Оката яєчня зі смаженою картоплею

Картоплю нарізати тонкими скибочками, посолити і підсмажити на вершковому маслі до готовності. Потім влити яйця, посолити і накрити кришкою. Тримати на вогні, поки яйця не згорнуться. Готову яєчню посипати цибулею або кропом.
Яйце — 8 шт., картопля — 4 шт., вершкове масло — 3 ст. ложки, зелена цибуля або кріп (подрібнені) — 2 ст. ложки, сіль.

Яйця з картоплею та сиром

Обчищену і нарізану кружальцями картоплю підсмажити на вершковому маслі, посолити. Посипати тертим сиром, залити яйцями, знову посипати сиром, запекти в духовці і відразу ж подати. Окремо подати свіжі або солоні овочі.
Картопля — 5 шт., яйце — 5 шт., сир — 100 г, вершкове масло — 50 г, сіль, овочі.

Омлет по-селянськи

Окремо відварити обчищені картоплю та моркву, молоді стручки квасолі; щавель припустити у невеликій кількості рідини. Овочі нарізані кубиками, щавель нашаткувати, все разом спасерувати на маслі, залити збитими яйцями зі сметаною та сіллю. Поставити в гарячу духовку, зарум'янити до готовності і відразу ж подати.
Картопля — 4 шт., морква — 1 шт., квасоля — 100 г, яйце — 5 шт., щавель — 50 г, вершкове масло — 50 г, сметана — 100 г, сіль.

Рулет картопляний в омлеті

Картоплю обчистити, нарізати кубиками, підсмажити на маслі, додати сіль, перець, січену зелень кропу та петрушки, сире яйце. Перемішати, викласти на готовий омлет із збитих яєць, солі, молока або вершків, борошна. Омлет згорнути рулетом, укласти на сковороду швом донизу, зверху посипати тертим сиром, збризнути маслом і запекти в духовці 3—4 хвилини. Готовий рулет нарізати впоперек і подати гарячим.

Картопля — 6 шт., яйце — 6 шт., молоко або вершки — 0,5 склянки, борошно — 1 ст. ложка, сіль, зелень, масло — 3 ст. ложки, сир — 1 ст. ложка.

Омлет з картоплею

Обсмажити на вершковому маслі обчищену картоплю, нарізану кубиками. Яйця збити, додати сіль, молоко або вершки, розмішати і залити картоплю. Довести до готовності в духовці. Подати гарячою.

Картопля — 6 шт., яйце — 5 шт., молоко або вершки — 0,5 склянки, сіль, масло — 50 г.

Пиріг з картоплею та бринзою

На вершковому маслі підсмажити ріпчасту цибулю до золотистого кольору; додати відварену обчищену картоплю, трохи охолодити і пропустити крізь м'ясорубку разом з бринзою, поперчити і розмішати. Розкачати половину тіста, викласти на змащений маслом лист, на нього — підготовлену картоплю з бринзою та цибулею, розрівняти. Зверху вкласти другий пласт розкачаного тіста, краї защипати, зробити проколи для виходу пари і запікати в гарячій духовці 30—35 хвилин при температурі 200° С. Готовий пиріг змастити маслом, трохи охолодити і нарізати на шматки. Для приготування тіста змішати борошно з содою, сметаною, яйцями, м'яким вершковим маслом або маргарином, сіллю. Дати постояти у прохолодному місці півгодини.

Картопля — 5 шт., бринза — 150 г, цибуля — 1 шт., масло або маргарин — 100 г, чорний мелений перець; для тіста: борошно — 2 склянки, цукор — 1 ст. ложка, масло або маргарин — 50 г, сметана — 150 г, яйце — 2 шт., сода — 0,3 ч. ложки, сіль.

Плескачики з картоплею (циганські пиріжки)

Замісити тісто з борошна, кислого молока, яєць, солі та соди, дати постояти 30 хвилин, накривши серветкою, щоб не обвітрювалося. Тісто розрізати на рівні частини, скачати колобок, качалкою розкачати його на тонкий плескачик. На середину кожного плескачика укласти фарш із розім'ятої відвареної картоплі, пасерованої на маслі до золотистого кольору нарізаної ріпчастої цибулі, солі, чорного меленого перцю, січеного кропу; краї загорнути до центра і защипати. Качалкою обережно розкачати плескачик за розміром сковороди, проколоти його виделкою і обсмажити на гарячій сковороді з олією з обох боків до рум'яного кольору. Подати гарячими зі сметаною.

Картопля — 5 шт., цибуля — 1 шт., олія — 2 ст. ложки, сіль, перець, кріп; сметана; для тіста: борошно — 2 склянки, кисле молоко — 1 склянка, яйце — 1 шт., сіль, сода — 0,3 ч. ложки.

«Слимачки» з картоплею

Підсолену воду трохи підігріти, ввести олію, збите яйце, пшеничне борошно і замісити тісто; місити доти, поки воно не стане еластичним і не прилипатиме до рук. Потім тісто припудрити бо-

рошном, накрити чистою тканиною, дати постояти півгодини. Розрізати тісто на шматочки (розміром як волоський горіх), спочатку трохи розкачати на дошці, посипаній борошном, а потім розтягти руками на тонкі (як папір) плескачики. Змастити кожний плескачик розтопленим вершковим маслом, укласти тонкий шар фаршу, приготовленого з розтертої обчищеної відвареної картоплі, смаженої на вершковому маслі цибулі, сирого яйця і тертої бринзи. Після цього скачати плескачик з фаршем у формі рулета, а потім спіраллю («слимачком»), щільно укласти в один шар на змащений маслом лист. Випікати у гарячій духовці до рум'яного кольору, змастити маслом або сметаною, дати трохи прохолонути. Подати теплими з овочевим салатом.

Картопля — 6 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., вершкове масло — 2 ст. ложки, яйце — 1 шт., бринза (терта) — 1,5 ст. ложки; масло або сметана для змащування готового виробу — 1,5 ст. ложки; для тіста: борошно — 2 склянки, вода — 0,5 склянки, олія — 2 ст. ложки, яйце — 1 шт., сіль; для змащування плескачиків масло — 1,5 ст. ложки.

Пиріг картопляний з грибами

Картоплю відварити у молоці, відцідити, добре розім'яти або протерти крізь сито. У тепле пюре вбити по одному яйцю, щоразу старанно розмішуючи їх з картоплею, додати ложку розтопленого масла, подрібнений мускатний горіх або перець. Картопляну масу розділити на дві частини. Одну з них викласти рівним шаром у змащену маслом і посипану сухарями глибоку сковороду так, щоб на стінках пюре піднімалося трохи вище, утворюючи начебто тарілку. Потім помістити фарш. Другу частину пюре перекласти у кондитерський мішок з фігурним наконечником і нанести смуги у вигляді решітки. Запекти пиріг у духовці. Незадовго до готовності змастити решітку збитим яйцем. Для приготування фаршу гриби почистити, помити і відварити протягом 8—10 хвилин. Потім відцідити (рідина має випаровуватись, а гриби — трохи підрум'янитися). Цибулю дрібно нарізати, обсмажити до золотистого кольору, змішати з грибами, посолити, посипати подрібненою зеленню, додати сметану та борошно.

Картопля — 8 шт., яйце — 4 шт., вершкове масло — 4 ст. ложки, сухарі (мелені) — 1 ст. ложка, запашний перець, мускатний горіх, сіль; для фаршу: свіжі гриби — 20 шт., вершкове масло — 4 ст. ложки, ріпчаста цибуля — 1 шт., сметана — 2 ст. ложки, борошно — 1 ч. ложка, зелень петрушки, сіль.

Пиріжки картопляні з грибами

Картопляну масу приготувати за рецептом «Пиріг картопляний з грибами» (опис див. вище). Гриби промити, відварити, дрібно нарізати і підсмажити на маслі, потім додати подрібнену підсмажену цибулю, сіль, перець і змішати. З картопляної маси сформувати невеликі плескачи-

ки, на середину покласти фарш, краї з'єднати, надаючи плескачикам форми півмісяця. Потім змочити їх у яйці, обкачати у сухарях і обсмажити на маслі. Окремо подати грибний соус (див. рецепт «Запіканка картопляна з цибулею».)

Картопля — 10 шт., вершкове масло — 4 ст. ложки, жовтки — 2 шт., борошно — 2 ст. ложки, сухарі (мелені) — 0,5 склянки, олія — 2 ст. ложки, мелений перець, сіль; для фаршу: гриби (сушені) — 14 шт., вершкове масло — 3 ст. ложки, ріпчаста цибуля — 2 шт., мелений перець, сіль, грибний соус.

Цепелінай

Картоплю обчистити. Половину норми подрібнити на тертці з дрібними отворами і віджати крізь марлю, а другу половину картоплі відварити і розім'яти. Потім подрібнену сиру і відварену картоплю з'єднати, посолити, розмішати, додати половину норми протертого сиру, яйця, борошно і знову розмішати. Другу половину сиру змішати з яйцем та борошном. З картопляно-сирної маси сформувати плескачики, покласти на них фарш і зліпити пиріжки. Підсмажити їх на маслі, перекласти в сотейник, зверху покласти спасеровану на маслі цибулю і поставити на кілька хвилин у духовку. Потім залити сметаною і протушкувати кілька хвилин.

Картопля — 12 шт., сир (з незбираного молока) — 1 склянка, яйця — 2 шт., борошно — 2 ст. ложки, сіль; для фаршу: сир — 1 склянка, яйце — 2 шт., борошно — 1 ч. ложка, сіль; олія — 2 ст. ложки; ріпчаста цибуля — 1 шт., вершкове масло — 2 ст. ложки, сметана — 3 ст. ложки.

Мусака з картоплі та овочів

Картоплю обчистити, відварити, гарячою протерти крізь сито, додати вершкове масло, гарячі вершки і добре збити. Моркву та петрушку відварити, протерти крізь сито. Цибулю подрібнити, підсмажити, змішати з морквою та петрушкою, посолити. Сковороду змастити маслом, посипати сухарями, викласти в неї половину пюре, зверху помістити овочі і знову шар пюре. Змастити томатом-пюре, розведеним сметаною, і запекти.

Картопля — 8 шт., вершки — 0,5 склянки, вершкове масло — 5 ст. ложок, сіль; сухарі (мелені) 2 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, томат-пюре — 1 ч. ложка; для фаршу: морква — 2 шт., петрушка (корінь) — 1 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., вершкове масло — 1 ст. ложка, сіль.

Пиріжки з картоплею

Картоплю обчистити, відварити і старанно розім'яти. Моркву подрібнити на тертці з крупними отворами, ріпчасту цибулю нарізати дрібними кубиками і підсмажити їх на маслі до золотистого кольору. Потім змішати з картопляним пюре, посолити, поперчити, якщо треба трохи гарячого молока або картопляного відвару, розмішати і поставити, щоб прохололо. Замісити м'яке тісто, сформувати пиріжки з приготовленим фаршем і обсмажити їх на олії.

Для фаршу: картопля — 10 шт., морква — 2 шт., ріпчаста цибуля — 2 шт., олія — 3 ст. ложки, мелений перець, сіль; для тіста: борошно — 2 склянки, кефір — 0,75 склянки, яйце — 1 шт., сіль.

Плов з картоплею (індійська кухня)

Обчищену картоплю нарізати дрібними кубиками, обсмажити разом з промитим рисом на вершковому маслі або маргарині доти, поки рис не стане жовтим. Додати окріп, сіль, січену зелень петрушки, довести до кипіння, помішати і варити до готовності 10—12 хвилин на маленькому вогні під кришкою. Окремо подати квашені овочі.
Картопля — 4 шт., рис — 1 склянка, масло або маргарин — 60 г, вода — 2 склянки, сіль — 1 ч. ложка, зелень — 20 г, овочі.

Фальшива печеня

Нашатковану ріпчасту цибулю підсмажити на жирі. Коли вона підрум'яниться додати борошно і смажити далі. Потім влити воду або м'ясний бульйон; помішуючи, прокип'ятити, покласти обчищену і нарізану великими часточками картоплю, посолити, поперчити, покласти лавровий лист і варити під кришкою на слабкому вогні до готовності. Подаючи, посипати січеною зеленню петрушки.
Картопля — 10 шт., цибуля — 2 шт., масло або смалець — 100 г, борошно — 1 ст. ложка, вода або бульйон — 1,5 склянки, сіль, перець, лавровий лист, зелень.

Каурма з картоплі (грузинська кухня)

Нашатковану ріпчасту цибулю підсмажити на маслі або маргарині. Коли вона зарум'яниться, додати нарізану великими часточками картоплю, сіль, січену зелень кінзи, залити окропом (вода має покрити картоплю), довести до кипіння і варити до готовності картоплі при слабкому кипінні. Потім залити збитими яйцями і ще поварити 5—10 хвилин. Подати з овочами.
Картопля — 10 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., масло або маргарин — 60 г, яйце — 2 шт., сіль, кінза, овочі.

Яхнія з картоплі (болгарська кухня)

Нарізати великими скибочками обчищену картоплю, скласти в каструлю з товстим дном разом з нашаткованою цибулею, помідорами, сіллю, червоним меленим перцем, січеною зеленню петрушки, олією. Долити трохи води, довести до кипіння і варити при слабкому кипінні 20—25 хвилин, кілька разів помішуючи. Окремо подати овочевий салат, соління та гострий свіжий перець.
Картопля — 10 шт., цибуля — 1 шт., помідори — 3 шт., олія — 0,5 склянки, сіль, перець, зелень, вода — 0,5 склянки, салат, соління, гострий свіжий перець.

Капама з зеленою цибулею (болгарська кухня)

У каструлю покласти крупно нашатковану зелену цибулю, нарізану скибочками обчищену картоплю, січену зелень петруш-

ки та м'яти, влити жир, посолити, додати червоний мелений перець, томат-пюре, влити трохи окропу, довести до кипіння і потушкувати на слабкому вогні 20—25 хвилин до готовності. Наприкінці варіння всипати підсушене борошно, обережно перемішати і варити до загустіння. Подати зі свіжими овочами.
Картопля — 10 шт., зелена цибуля — 200 г, жир — 100 г, томат-пюре — 1 ст. ложка, борошно — 1 ст. ложка, сіль, перець, зелень м'яти та петрушки (січені) — по 1 ст. ложці, вода — 1,5 склянки.

Картопля з зеленим горошком

Обчищену картоплю нарізати кубиками, додати сіль, воду, олію, нашатковану цибулю і варити до готовності. За 10 хвилин до закінчення варіння покласти проціджений консервований зелений горошок, червоний мелений перець. Подаючи, посипати січеною зеленню петрушки.
Картопля — 8 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., зелений горошок — 1 склянка, олія — 3 ст. ложки, сіль, перець, зелень, вода — 1 склянка.

Айлазан (вірменська кухня)

Нарізані кружальцями баклажани посолити, дати полежати 10—15 хвилин, віджати. Скласти в товстостінну каструлю шарами підготовлені баклажани, обчищену картоплю, ріпчасту цибулю, помідори, солодкий перець, молоду стручкову квасолю, нарізані часточками або брусочками. Пересипати січеною зеленню, часником, сіллю, перцем, полити олією, зверху накрити тарілкою, закрити каструлю кришкою і тушкувати на слабкому вогні в духовці до готовності 25—30 хвилин.
Картопля — 5 шт., баклажани — 2 шт., ріпчаста цибуля — 2 шт., помідори — 3 шт., солодкий перець — 2 шт., квасоля — 100 г, зелень (васильки, чебрець, петрушка, кінза) — 100 г, часник — 1 головка, олія — 0,5 склянки, сіль, чорний та червоний мелений перець.

Гуляш картопляний (румунська кухня)

Обчищену картоплю нарізати кубиками, покласти в каструлю, додати нашатковану і обсмажену на маргарині ріпчасту цибулю, нарізаний солодкий перець, сіль, перець горошком, влити воду і тушкувати. За 10 хвилин до готовності покласти нарізані помідори та товчений часник. За бажанням можна покласти копчену ковбасу, нарізану шматочками. Готовий гуляш заправити сметаною і посипати січеною зеленню кропу та петрушки.
Картопля — 8 шт., цибуля — 1 шт., солодкий перець — 2 шт., помідори — 3 шт., часник — 3 зубки, маргарин — 40 г, сіль, перець горошком, сметана — 100 г, зелень.

Картопля з помідорами

Нашатковану цибулю з доданням борошна обсмажити на маслі у каструлі, потім влити воду або бульйон, покласти нарізані помідори, додати спеції, і варити 4 хвилини. Обчищену кар-

топлю нарізати часточками, покласти в помідорну суміш, закрити кришкою і тушкувати до готовності 15—20 хвилин. Наприкінці посипати тертим сиром.

Картопля — 10 шт., ріпчаста цибуля — 1,5 шт., борошно — 1 ст. ложка, вершкове масло або маргарин — 50 г, бульон — 1,5 склянки, помідори — 4 шт., сіль, перець, лавровий лист, тертий сир — 1 ст. ложка.

Картопля по-шведськи

Картоплю обчистити, підсушити, нарізати шматочками і скласти у змащену маслом посудину. Залити свіжими вершками, покласти кусочок масла і запекти в духовці. Готову картоплю злегка посолити і посипати зеленню.

Картопля — 12 шт., вершки — 1,5 склянки, вершкове масло — 2 ст. ложки, зелень петрушки або кропу, сіль.

Картопля, фарширована сиром

Картоплю помити, змастити маслом, натерти сіллю і спекти в духовці. З кожної картоплини зрізати верхівку, вийняти ложечкою внутрішню частину, розім'яти її, змішати з маслом, сиром, жовтками та сметаною, посолити, поперчити і цією сумішшю нафарширувати картоплини. Потім посипати їх тертим сиром і запікати в духовці, поки сир не розплавиться.

Картопля — 12 шт., вершкове масло — 9 ст. ложок, сир (тертий) — 1 склянка, жовтки — 3 шт., сметана — 1 склянка, мелений перець, сіль.

Картопля з хріном

Картоплю відварити, розім'яти, викласти в каструлю з товстим дном, додати тертий, трохи прогрітий на маслі хрін, поступово влити гаряче молоко і, добре розмішуючи, потримати на вогні декілька хвилин. Подати гарячою.

Картопля — 10 шт., хрін (корінь) — 1 шт., вершкове масло — 2 ст. ложки, молоко — 1 склянка, сіль.

Картопля сабле

Обчищену картоплю нарізати крупними скибочками, покласти в холодну воду, змити з них крохмаль, викласти на серветку й обсушити. Потім підсмажити на вершковому маслі або маргарині до рум'яної кірки, посолити, всипати пшеничні мелені сухарі, перемішати і трохи обсмажити. Окремо подати овочі.

Картопля — 10 шт., масло або маргарин — 100 г, сухарі — 2 ст. ложки, сіль, овочі.

Картопля «Оксанка»

Тонкі скибочки обчищеної картоплі посипати сіллю, чорним меленим перцем, тертим мускатним горіхом, викласти на сковороду з розігрітими олією та вершковим маслом, розрівняти і смажити не помішуючи. Коли картопля знизу підрум'яниться, зменшити вогонь, накрити кришкою і довести до готовності. Потім смажену картоплю шумівкою перевернути на другий бік, викласти на плоску тарілку і знову перекласти на сковороду. Підрум'янену знизу картоплю

покласти на сито, щоб стік зайвий жир. Окремо подати овочевий салат.

Картопля — 10 шт., олія та вершкове масло — по 50 г, сіль, перець, мускатний горіх за смаком; салат.

Картопля здута

Промити і старанно обсушити скибочки обчищеної картоплі, обсмажити у фритюрі на олії. Водночас нагріти в іншій посудині смалець до температури 180° С, перенести в нього шумівкою картоплю невеликими частинами і знову обсмажити. Потім шумівкою вийняти здуту картоплю, посолити і подати з овочами.

Картопля (крупна) — 8 шт., олія — 1 склянка, смалець — 250 г, сіль, овочі.

Картопля, смажена у фритюрі

Картоплю обчистити, нарізати кубиками, брусочками або часточками, промити холодною водою, щоб шматочки під час смаження не склеювались, і відкинути на друшляк або сито. Олію налити в сотейник, нагріти і викласти туди картоплю (співвідношення жиру та картоплі має бути 4 : 1). Смажити, час від часу помішуючи, до розм'якшення картоплі й утворення рум'яної кірки. Готову картоплю викласти шумівкою на сито і посипати сіллю. Подати із сметаною.

Картопля — 10 шт., олія — 1 склянка, зелень петрушки, сіль.

Картопля «Ганна»

Картоплю обчистити, нарізати дуже тонкими скибочками і підсушити. На дно сотейника покласти аркуш пергаментного паперу, змастити його та стінки посудини маслом, розікласти скибочки картоплі: у центрі — горизонтально, по стінках — вертикально, збризнути розтопленим маслом, посолити, поперчити, щільно закрити кришкою і поставити у середньо нагріту духовку. Через півгодини, коли картопля осяде, додати масло і запікати ще 30 хвилин.

Картопля — 10 шт., вершкове масло — 7 ст. ложок, мелений перець, сіль.

Картопля, запечена з молоком та сиром

У відварену до напівготовності картоплю покласти сіль, перець, мускатний горіх та половину норми сиру, перемішати, додати яйце, молоко і ще раз перемішати. Керамічну посудину натерти часником, змастити маслом, заповнити картоплею, розрівняти її, посипати рештою сиру, збризнути маслом і поставити в нагріту до 200 °С духовку. Коли картопля покриється рум'яною кіркою (хвилин через 40), нарізати її на порції і посипати зеленню.

Картопля — 10 шт., сіль — 1 ч. ложка, сир (тертий) — 0,5 склянки, яйце — 1 шт., молоко — 2 склянки, вершкове масло — 4 ст. ложки, часник — 1 зубок, мускатний горіх, свіжомелений перець, зелень петрушки.

Картопля, запечена з часником

Картоплю нарізати пластинками, ополоснути холодною водою, підсушити. Стінки сотейника

змастити олією, покласти шар картоплі, полити олією, посолити, поперчити, додати товчений лавровий лист, подрібнену зелень. І так три шари. Потім влити гарячу воду (вона має трохи покривати картоплю) і тушкувати доти, поки рідина не випарується. Після цього підрум'янити в гарячій духовці. Подати, посипавши зеленню.

Картопля — 12 шт., олія — 4 ст. ложки, часник — 0,5 головки, мелений перець, лавровий лист, зелень петрушки, сіль.

Картопля, тушкована у сметані

Картоплю обчистити, нарізати кубиками, трохи обсмажити на маслі, скласти в посудину, залити у духовці до готовності. Подати, посипавши зеленню. Для приготування соусу борошно спасерувати на маслі, перемішати зі сметаною, полити картоплю.

Картопля — 12 шт., вершкове масло — 3 ст. ложки, зелень; для соусу: сметана — 1 склянка, борошно — 1 ст. ложка, вершкове масло — 2 ст. ложки, сіль.



Картопля, смажена з цибулею

Картоплю обчистити, нарізати брусочками і підсмажити на олії до рум'яної кірки, додати нарізану півкільцями цибулю, все перемішати і далі смажити на слабкому вогні. Після цього закрити посудину кришкою і довести картоплю до готовності в духовці. Подати, посипавши дрібно нарізаним кропом.

Картопля — 8 шт, ріпчаста цибуля — 2 шт., олія — 5 ст. ложок, кріп, сіль.

Картопля смажена під часниковим соусом

Картоплю обчистити, помити й обсушити. Олію налити у глибоку сковороду і сильно розігріти. Невеликі бульби опустити цілими, а великі — розрізати на 2—3 частини. Смажити, поки картопля не розм'якне і не зарум'яниться. Часник обчистити, розтерти з сіллю, додати трохи олії, перемішати. Готову картоплю вийняти шумівкою на тарілку і відразу залити часниковим соусом.

Картопля — 10 шт., олія — 9 ст. ложок; для соусу: часник — 1 головка, олія, сіль.

Квасоля з картоплею

Окремо відварити квасолю та картоплю в мундирі, відцідити. Картоплю обчистити, нарізати скибочками, підсмажити на маслі, змішати з квасолею, додати сметану, сіль, томат-пюре, чорний мелений перець, дрібно нарізану підсмажену цибулю. Все

добре перемішати, каструлю накрити кришкою і поставити у слабо нагріту духовку на 20—25 хвилин. Окремо подати соління.
Картопля — 5 шт., квасоля — 1 склянка, вершкове масло — 60 г, сметана — 2 ст. ложки, томат-пюре — 1 ст. ложка, ріпчаста цибуля — 1 шт., сіль, перець, соління.

Товченка (українська кухня)

Зварити окремо квасолю та обчищену картоплю, процідити, пропустити крізь м'ясорубку. Потім додати сіль, чорний мелений перець, цукор, нашаткований ріпчасту цибулю та зелень петрушки. Все розвести маковим молоком, перемішати до однорідної маси, викласти на блюдо, прикрасити за допомогою виделки та ножа. Подати холодною. Для приготування макового молока промитий мак залити гарячою водою, довести до кипіння, зняти з вогню, добре розпарити. Потім воду злити, а мак розтерти в ступці або тричі пропустити крізь м'ясорубку з дрібними отворами, залити холодною переваренoю водою і віджати крізь два шари марлі.
Картопля — 4 шт., квасоля — 150 г, цибуля — 1 шт., сіль, перець, цукор, зелень за смаком; для макового молока: мак — 0,5 склянки, вода — 1 склянка.

Запіканка картопляна з горохом

Перебраний горох промити, замочити у холодній воді на 2—3 години, воду злити, залити новою водою і варити до готовності, наприкінці варіння посолити. Потім злити зайву рідину, розім'яти товкачиком, додати подрібнену обсмажену на вершковому маслі або маргарині цибулю, гарячу відварену в підсоленій воді обчищену картоплю, чорний мелений перець і знову добре розім'яти товкачиком. Коли одержана маса трохи охолоне, ввести сирі яйця, розмішати, викласти рівним шаром завтовшки 4—5 см на змащений жиром і посипаний меленими сухарями лист. Зверху змастити сметаною, посипати сухарями і запекти в духовці 25—30 хвилин. Подаючи, запіканку полити сметаною.
Картопля — 5 шт., горох — 250 г, ріпчаста цибуля — 2 шт., вершкове масло або маргарин — 50 г, яйце — 2 шт., сухарі — 1,5 ст. ложки, сметана — 1 склянка, сіль, перець.

Мусака з картоплі зі стручковою квасолею (болгарська кухня)

Обчищену картоплю нарізати (не дуже тонко) кружальцями і з одного боку підсмажити на олії. Молоду стручкову квасолю очистити від вусиків, порізати на 3—4 частини і припустити в невеликій кількості води, посолити, процідити. Зняти зі сковороди половину обсмаженої картоплі, решту розрівняти рівним шаром, викласти на нього квасолю. Потім обчищені й нарізані свіжі помідори посипати чорним меленим перцем і накрити другою половиною смаженої картоплі. Все це залити яйцями, змішаними з молоком або вершками, і запекти в гарячій духовці 10—15 хвилин.

Картопля — 6 шт., квасоля — 300 г, помідори — 2 шт., олія — 0,5 склянки, яйце — 3 шт., молоко або вершки — 0,5 склянки, сіль, перець.

Форшмак овочевий

Тонко нашаткoвану білокачанну капусту стушкувати на слабкому вогні, додати протерту обчищену відварену картоплю, замочений у молоці черствий пшеничний хліб, дрібно нарізану пасеровану цибулю. Коли маса трохи прохолоне, посолити, поперчити і вбити яйця (при цьому білки збити), обережно перемішати. Глибоку сковороду змастити маслом, посипати меленими сухарями, перекласти туди овочевий форшмак, збризнути маслом, посипати сиром і запікати в гарячій духовці 25—30 хвилин. Окремо подати сметану.
Картопя — 6 шт., капуста — 300 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., хліб — 150 г, молоко — 100 г, яйце — 3 шт., сметана — 100 г, сир (тертий) — 1 ст. ложка, масло — 40 г, сухарі (мелені) — 1 ст. ложка, сіль, перець.

Картопля, запечена в олії

Обчищену картоплю нарізати кружальцями завтовшки 1 см, залити гарячою підсоленою водою і довести до кипіння. Потім процідити, укласти на змащений олією лист одним шаром, полити олією і запекти в гарячій духовці 15—20 хвилин. Рум'яну картоплю викласти на блюдо, посипати кмином і посолити. Окремо подати овочі.
Картопля — 10 шт., олія — 0,5 склянки, сіль, кмин — 0,5 ч. ложки.

Кистабай з картоплею (татарська кухня)

Замісити прісне тісто з борошна, яєць, молока та солі, дати постояти півгодини, нарізати на шматки по 75 г і розкачати на тонкі плескачики. Випікати на розжареній, змащеній жиром сковороді до появи рум'яної кірки. Відварену обчищену картоплю розім'яти, додати гаряче молоко, дрібно нарізану пасеровану цибулю, сіль, розтоплене вершкове масло і все перемішати. Цей фарш покласти на гарячу половину плескачика (холодний плескачик ламається на згині), накрити другою половиною. Полити вершковим маслом і подати гарячим із соліннями.
Картопля — 8 шт., молоко — 1 склянка, масло — 50 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., сіль; для тіста: борошно — 500 г, молоко — 1 склянка, яйце — 1,5 шт., сіль, масло для поливання — 50 г; соління.

Картупеля сочон (комі кухня)

Обчищену відварену картоплю протерти гарячою, додати сіль, сметану, яйця, борошно, перемішати до однорідної маси. Потім сформувати кульки, розкачати з них плескачики завтовшки 1 см і викласти їх на змащений маслом лист. Зверху посипати борошном і випікати в духовці при температурі 200—220 ° С. Полити вершковим маслом і подати гарячою.
Картопля — 10 шт., яйце —

3 шт., сметана — 100 г, борошно — 0,5 склянки, жир для змащування — 1 ст. ложка, масло — 50 г, сіль.

Швилпікай (литовська кухня)

Обчищену відварену та обсушену картоплю протерти гарячою, додати борошно, яйце, сіль і перемішати. Розкачати на пласт, сформувати ромбики зі стороною 3,5 см. Викласти їх на посипаний борошном лист і випікати в духовці при температурі 220 °С. Розтопити вершкове масло, додати сметану, довести до кипіння і полити цим соусом готові вироби.
Картопля — 10 шт., борошно — 0,5 склянки, яйце — 3 шт., сіль; для соусу: масло — 50 г, сметана — 1 склянка.

Капитка (білоруська кухня)

Сиру обчищену картоплю подрібнити на дрібній тертці, додати сіль, соду та борошно, перемішати. Потім розкачати на тонкий пласт, нарізати прямокутники розміром 4×5 см, скласти на змащений маслом лист і випекти в духовці. Потім вироби опустити на 2—3 хвилини в киплячий підсолений бульон, вийняти шумівкою, дати стекти рідині і посипати смаженою цибулею та салом. Окремо подати сметану.
Картопля — 10 шт., сода (погашена оцтом) — 1 ч. ложка, сіль, борошно — 1 склянка, сало — 60 г, ріпчаста цибуля — 2 шт., сметана — 100 г.

Таркованка (білоруська кухня)

Обчищену картоплю подрібнити на дрібній тертці, додати сіль, перець, злегка обсмажені шматочки сала, пасеровану на салі нашатковану ріпчасту цибулю, промиті гарячою водою різні сухофрукти, перемішати. Скласти все в каструлю з товстим дном, поставити в гарячу духовку, помішувати через 15—20 хвилин, запікати протягом 45 хвилин. Подати з молоком.
Картопля — 10 шт., сало — 150 г, цибуля — 1 шт., сухофрукти (яблука, груші, курага, чорнослив та ін.) — 200 г, сіль, перець, молоко.

Купеліс (литовська кухня)

Обчищену картоплю подрібнити на дрібній тертці, додати яйце, тертий сир, сіль, чорний мелений перець, добре підсмажені шматочки сала (шкварки) і перемішати. Викласти на змащений маслом лист шаром 3—4 см, поставити в гарячу духовку і випікати при температурі 200 °С 25—30 хвилин. Потім нарізати на шматки і, подаючи, полити соусом. Для приготування соусу нарізати дрібними кубиками сало та цибулю, підсмажити до золотистого кольору, влити сметану, довести до кипіння.
Картопля — 10 шт., яйце — 2 шт., сир (тертий) — 0,5 склянки, сало — 50 г, сіль, перець; для соусу: сало — 40 г, цибуля — 1 шт., сметана — 150 г.

Картопля, запечена з рисом та яблуками

Обчищену і нарізану кубиками картоплю трохи обсмажити на жирі. Рис відварити до напівготовності, змішати його з обсма-

женою картоплею, пасерованою на жирі нашаткованою ріпчастою цибулею, нарізаними яблуками (без шкірки та серцевини), сирими яйцями і сіллю. Потім викласти в глибоку сковороду, змащену жиром і посипану меленими пшеничними сухарями, і запекти в гарячій духовці 20—25 хвилин. Спасерувати на маслі пшеничне борошно до світло-кремового кольору, додати сметану і, весь час помішуючи, довести до кипіння; проварити на слабкому вогні 10—15 хвилин. Полити готовим соусом розрізану на шматки запечену картоплю. Зверху посипати січеною зеленню петрушки.
Картопля — 6 шт., рис — 2 ст. ложки, яблука — 1,5 шт., цибуля — 1 шт., яйце — 2 шт., жир — 60 г, сухарі — 1 ст. ложка, сіль, зелень; для соусу: борошно — 1 ст. ложка, вершкове масло — 1 ст. ложка, сметана — 1,5 склянки, сіль.

Картопля, запечена з рисом

Спасерувати на олії дрібно нашатковану ріпчасту цибулю. Рис перебрати, промити, намочити на півгодини в холодній воді, додати пасеровану цибулю, сіль, червоний мелений перець і довести до кипіння, потім покласти обчищену картоплю, нарізану скибочками. Глибоку сковороду змастити маслом, посипати меленими сухарями, викласти підготовлену масу, розрівняти ножем і запекти в гарячій духовці 30—35 хвилин до готовності. Свіжі або солоні овочі подати окремо.
Картопля — 5 шт., рис — 0,5 склянки, цибуля — 1,5 шт., олія — 0,5 склянки, сухарі — 1 ст. ложка, сіль, перець, вода — 1,5 склянки, овочі.

Картопля, запечена з яйцями

Обчищену картоплю, нарізану кружальцями, укласти на змащену маслом глибоку сковороду. Потім залити сумішшю яєць та молока, товченого кмину, січеної зелені петрушки, солі, чорного меленого перцю та пшеничних мелених сухарів. Зверху збризнути масло і запекти в гарячій духовці протягом 25—30 хвилин до утворення рум'яної кірки. Соління подати окремо.
Картопля — 8 шт., яйце — 3 шт., молоко — 1 склянка, кмин — 0,5 ч. ложки, зелень (січена) — 1 ст. ложка, сухарі (мелені) — 2 ст. ложки, вершкове масло — 2 ст. ложки, сіль, перець, соління.

Картопляна спіраль

Обчищену картоплю добре обсушити, потім спеціальниим пристроем або гострим ножем, починаючи з верхівки, розрізати на тонкі пластинки — спіралі. Посмажити у фритюрі і, коли картопля підрум'яниться, вийняти шумівкою на друшляк, дати жирові стекти, посолити. Подати гарячою.
Картопля — 8 шт., олія та смалець — по 100 г, сіль.

Картопля, тушкована з чорносливом (молдавська кухня)

Обчищену картоплю нарізати

великими часточками, обсмажити на жирі до рум'яного кольору, додати промитий чорнослив, чорний мелений перець, лавровий лист, сіль, залити цибульним соусом, поставити в духовку на 10 хвилин, накрити кришкою. Готову страву посипати товченим часником і січеною зеленню кропу та петрушки.

Для приготування цибульного соусу дрібно нарізати цибулю, підсмажити на маслі, додати борошно і ще смажити 2—3 хвилини, потім, весь час помішуючи, влити воду або бульйон, посолити і довести до кипіння.

Картопля — 10 шт., чорнослив — 1 склянка, жир — 50 г, спеції, зелень, часник за смаком; для соусу: ріпчаста цибуля — 1 шт., вершкове масло — 1 ст. ложка, пшеничне борошно — 1 ст. ложка, вода або бульйон — 1 склянка, сіль.

Картопля, тушкована у цибульному соусі

Обчищену картоплю відварити у підсоленій воді до готовності, зцідити, перекласти її на сковороду, залити цибульним соусом. Поставити в гарячу духовку на 8—10 хвилин, викласти на блюдо, полити соусом, у якому тушкувалася картопля, і посипати подрібненим часником, зеленню кропу та петрушки. Приготування цибульного соусу див. у рецепті «Картопля, тушкована з чорносливом».

Картопля — 10 шт., сіль, зелень, часник за смаком; для соусу: ріпчаста цибуля — 1 шт., вершкове масло — 1 ст. ложка, пшеничне борошно — 1 ст. ложка, вода або м'ясний бульйон — 1 склянка, сіль.

Картопля, тушкована у томатному соусі

Невеликі обчищені картоплини та кабачки нарізати кружальцями, посолити. Кабачки запанірувати у борошні, обсмажити з обох боків на олії. Укласти все шарами в неглибоку каструлю, додати пасеровану на олії з помідорами ріпчасту цибулю, спеції, потушкувати під кришкою 25—30 хвилин до готовності. Подаючи, посипати січеною зеленню кропу та петрушки.

Картопля — 6 шт., кабачки — 1 шт., олія — 0,5 склянки, цибуля — 1 шт., помідори — 2 шт., борошно — 1 ст. ложка, сіль, цукор, чорний перець горошком, лавровий лист, зелень за смаком.

Картопля, тушкована з баклажанами

Обчищені баклажани, кабачки та картоплю нарізати однаковими часточками, обсмажити окремо на олії. Укласти в сотейник, додати нарізані дрібними пластинками і пасеровані моркву, корені петрушки, ріпчасту цибулю, спеції, залити томатним соусом або тертими помідорами і потушкувати у гарячій духовці 20—25 хвилин до готовності. Подаючи на стіл, посипати січеним кропом, петрушкою та часником.

Картопля — 6 шт., баклажани — 1 шт., кабачки — 0,5 шт., цибуля — 1 шт., морква та корені петрушки — по 60 г, олія — 0,5 склянки, томатний сік — 150 г, сіль, чорний перець горош-

ком, лавровий лист, зелень, часник за смаком.

Картопля, запечена у смальці

Обчищену картоплю нарізати пластинками, облити холодною водою, обсушити. Викласти у товстостінну глибоку посудину, змащену смальцем, шарами картоплю, спеції, подрібнений часник та нарізану зелень петрушки (так укласти 3—4 шари). Залити смальцем, гарячою водою, довести до кипіння і варити до випарування рідини. Потім підрум'янити у гарячій духовці протягом 6—8 хвилин.
Картопля — 10 шт., смалець — 80 г, сіль, перець, лавровий лист, зелень, часник за смаком.

Гульбишник молочний (білоруська кухня)

Обчищену картоплю відварити до готовності у підсоленій воді, відцідити, підсушити і гарячою розім'яти. Додати пасеровані на салі ріпчасту цибулю та пшеничне або житнє борошно, поступово вливати гаряче молоко, весь час помішуючи, вбити яйця. Викласти у глибоку сковороду, змащену маслом і посипану меленими пшеничними сухарями, розрівняти і запекти в гарячій духовці 10—12 хвилин. Готовий гульбишник змастити сметаною або вершковим маслом і закрити кришкою на 2—3 хвилини, щоб упрів.
Картопля — 10 шт., цибуля — 1 шт., сало — 60 г, борошно — 1 ст. ложка, молоко — 150 г, яйце — 2 шт., масло — 1 ст. ложка, сухарі — 1 ст. ложка, сметана — 50 г, сіль.

Деруни по-гуцульски (українська кухня)

Обчищену картоплю потерти на дрібній тертці, швидко додати (щоб натерта картопля не потемніла) борошно, тертий сир, сіль, чорний мелений перець, січену зелень петрушки, жовтки сирих яєць, перемішати, а потім обережно, легко помішуючи, ввести збиті білки. Викласти масу ложкою на розжарену сковороду з олією, обсмажуючи деруни з обох боків до рум'яної кірки. Окремо подати сметану, свіжі овочі, салат або соління.
Картопля — 8 шт, борошно — 1,5 ст. ложки, сир (тертий) — 2 ст. ложки, яйце — 2 шт., зелень (січена) — 1 ст. ложка, олія — 0,5 склянки, сіль, перець, сметана — 100 г, овочі, салат.

Картопля молода на парі

Картоплю однакового розміру помити, шкірку зішкребти, скласти у невелику каструлю, додати вершкове масло, посолити і накрити кришкою. Потім поставити у другу, більшу каструлю з окропом і варити 20—30 хвилин. Подаючи, посипати січеним кропом. Окремо подати малосольні огірки.
Картопля — 1 кг, вершкове масло — 50 г, сіль, кріп.

Картопля молода з цибулею

Обчищену молоду картоплю відварити у підсоленій воді або бульйоні, відцідити. Додати пасеровану на маслі нашатковану ріпчасту цибулю, дрібно нарізану зелень кропу та петрушки, товчений часник, обережно

струснути. Подати гарячою. Окремо подати овочевий салат.
Картопля — 1 кг, цибуля — 1 шт., вершкове масло — 2 ст. ложки, сіль, зелень, часник за смаком; салат.

Картопля молода в сухарному соусі

Обчищену картоплю відварити на парі, покласти у товстостінну каструлю, додати масло і потушкувати 3—4 хвилини. Підсмажити на вершковому маслі пшеничні мелені сухарі, посипати ними картоплю, покласти січене круте яйце, полити лимонним соком, посолити, перемішати. Окремо подати соління.
Картопля — 800 г, яйце — 2 шт., вершкове масло — 1 ст. ложка, лимонний сік — 1 ч. ложка, сіль, соління; для соусу: вершкове масло — 50 г, сухарі — 1 ст. ложка.

Картопля молода у сметані

Відварити обчищену картоплю в підсоленій воді, воду злити, картоплю підсушити на дуже слабкому вогні 2—3 хвилини. Викласти на блюдо, залити сметаною, посипати січеним кропом.
Картопля — 1 кг, сметана — 200 г, сіль, зелень.

Картопля молода, запечена з сиром

Обчищену молоду картоплю відварити у підсоленій воді або бульйоні до напівготовності. Відцідити, перемішати зі сметаною і викласти на змащену маслом сковороду. Потім посипати тертим сиром і запекти у духовці до рум'яної кірки 15—20 хвилин.
Окремо подати свіжі овочі.
Картопля — 1 кг, сметана — 0,5 склянки, вершкове масло — 1 ст. ложка, сир — 2 ст. ложки, сіль, овочі.

Картопля молода під смаженим сиром

Молоду обчищену картоплю однакового розміру відварити у підсоленій воді або бульйоні до готовності, додавши сиру цибулину. Відцідити, цибулину викинути; картоплю викласти на підігріте блюдо, полити вершковим маслом, посипати січеною зеленню, а зверху покласти шматочки смаженого сиру. Для приготування їх нарізати сир скибочками завтовшки 1 см, обкачати у борошні, змочити у збите яйце, запанірувати в сухарях і обсмажити з обох боків на вершковому маслі до утворення рум'яної кірки.
Картопля — 1 кг, цибуля — 1 шт., масло — 100 г, твердий сир — 200 г, яйце — 1 шт., борошно — 1 ст. ложка, пшеничні сухарі (мелені) — 2 ст. ложки, сіль, зелень.

Картопля молода під сирним соусом

У киплячe молоко ввести картопляний крохмаль, весь час помішуючи, щоб не було грудочок, довести до кипіння, поварити на малому вогні 2—3 хвилини й охолодити. Розтерти плавлений сир з вершковим маслом до густоти сметани, поступово додавати охолоджену молочно-крохмальну масу, поперчити, поклас-

ти дрібно нарізану шинку, перемішати. Підготовленим соусом залити відварену обчищену молоду картоплю, викладену гарячою на блюдо, і посипати січеною зеленню.

Картопля — 1 кг, сіль, зелень; для соусу: крохмаль — 1 ч. ложка, борошно — 1 ч. ложка, молоко — 1 склянка, масло — 80 г, плавлений сир — 100 г, шинка — 50 г, чорний мелений перець, сіль за смаком.

Картопля молода з бринзою (болгарська кухня)

Обчищену молоду картоплю нарізати кружальцями, відварити у підсоленій воді з додаванням кропу та лаврового листу, відцідити. Викласти на блюдо, полити вершковим маслом, посипати тертою бринзою і подати гарячою з кислим молоком.

Картопля — 1 кг, масло — 2 ст. ложки, бринза — 100 г, кріп, сіль, лавровий лист, кисле молоко — 1 л.



Картопля молода з яйцями

Обчищену картоплю відварити у підсоленій воді, відцідити, охолодити і нарізати кружальцями. Перекласти в посудину, чергуючи картоплю та нарізані кружальцями круті яйця. Зарум'янити пшеничне борошно на вершковому маслі; весь час помішуючи, додати гаряче молоко, довести до кипіння, трохи охолодити, вбити сирий жовток, всипати тертий сир, знову розмішати. Потім залити цим соусом підготовлену картоплю з яйцями, розрівняти ножем, посипати тертим сиром, змішаним з меленими пшеничними сухарями, полити вершковим маслом і запекти в духовці при температурі 220 °С протягом 15—20 хвилин. Подати гарячою з овочами.

Картопля — 800 г, яйця — 3 шт., борошно — 1 ст. ложка, масло — 1 ст. ложка, молоко — 1 склянка, жовток — 1 шт., сир (тертий) — 100 г, сухарі (мелені) — 1 ст. ложка, сіль, овочі, масло для поливання — 1 ст. ложка, сир для посипання — 1 ст. ложка.

Картопля молода з перцем та маслом

Обчищену дрібну молоду картоплю відварити у підсоленому молоці, зняти з вогню, заправити розтертими жовтками яєць з соком лимона. Додати розтоплене вершкове масло, змішане з червоним меленим перцем, перемішати. Подаючи, посипати січеною зеленню кропу.

Картопля — 1 кг, молоко — 1,5 склянки, жовтки — 2 шт.,

вершкове масло — 50 г, сік лимона — 1 ст. ложка, сіль, червоний мелений перець, зелень.

Картопля молода смажена

I варіант. Обчищену картоплю однакового розміру відварити у воді або бульйоні. Потім відварену картоплю обсмажити на сковороді з жиром до золотистого кольору, посолити, посипати січеним кропом або петрушкою. Подати гарячою з соліннями або свіжими овочами.
Картопля — 1 кг, жир — 2 ст. ложки, сіль, зелень, овочі.

II варіант. Обчищену картоплю підсушити, перекласти у товстостінну каструлю, щедро змащену вершковим маслом. Каструлю накрити кришкою і поставити на слабкий вогонь. Коли картопля знизу зарум'яниться, перевернути її обережно на другий бік і довести до готовності. Посолити, помішати і подати гарячою. Посипати січеною зеленню кропу та петрушки.
Картопля — 1 кг, масло — 100 г, сіль, зелень.

Картопля молода по-угорськи

Молоду обчищену картоплю злегка підсмажити разом з нашаткованою ріпчастою цибулею на маслі або на маргарині. Додати сіль, червоний мелений перець, трохи бульйону або води і потушкувати до готовності. Потім покласти січені круті яйця, січену зелень кропу, залити сметаною і довести до кипіння. Подати гарячою з овочами.
Картопля — 1 кг, вершкове масло або маргарин — 50 г, цибуля — 1 шт., бульйон або вода — 1 склянка, яйце — 2 шт., сметана — 150 г, сіль, перець, зелень, овочі.

Картопля молода з грибами

Обчищену картоплю відварити у підсоленій воді. Відварені гриби, ріпчасту цибулю нашаткувати і обсмажити на маслі, додати відварену картоплю, змішати, ще раз прогріти. Викласти на блюдо, посипати січеною зеленню петрушки.
Картопля — 1 кг, гриби (шампіньйони, зморшки та ін.) — 300 г, цибуля — 1 шт., вершкове масло — 60 г, сіль, зелень.

Рагу літнє з молодою картоплею

Спасерувати на маслі у товстостінній каструлі нарізані кубиками моркву та ріпчасту цибулю, всипати борошно і підсмажити його з овочами до золотистого кольору. Потім покласти обчищену картоплю невеликого розміру, свіжий зелений горошик, сіль, чорний мелений перець, лавровий лист, залити овочі гарячою водою. Довести до кипіння і варити до готовності при слабкому кипінні. Подаючи, посипати січеною зеленню кропу та петрушки.
Картопля — 700 г, морква — 100 г, цибуля — 1 шт., зелений горошок — 1 склянка, борошно — 1 ст. ложка, масло — 60 г, сіль, перець, лавровий лист, зелень.

Картопля гріль молода

Обчищену картоплю середнього розміру обсушити. Викласти її

на лист фольги, збризнути олією, загорнути у вигляді пакета і запекти в гарячій духовці на решітці 20—25 хвилин. Потім викласти готову картоплю на блюдо, посолити, поперчити, полити вершковим маслом і посипати січеною зеленню кропу та петрушки. Окремо подати соління.

Картопля — 1 кг, олія — 1 ст. ложка, вершкове масло — 2 ст. ложки, сіль, червоний мелений перець — 0,5 ч. ложки, зелень, овочі.

Картопля молода у фользі

І варіант. Обчищену картоплю обсушити, викласти її на лист фольги по 2 шт., посолити, посипати кмином, покласти на кожну картоплину кусочок вершкового масла. Загорнути кути фольги догори, укласти на лист і випікати у гарячій духовці 20—25 хвилин.

Картопля — 1 кг, сіль, кмин — 1 ч. ложка, масло — 40 г.

II варіант. Обчищену картоплю обсушити, викласти її на шматки фольги разом зі м'ятою, гілочкою кропу, сіллю та вершковим маслом. Загорнути фольгу так, щоб не витікало масло. Укласти на решітку гарячої духовки, тримати 25—30 хвилин. Овочі подати окремо.

Картопля — 1 кг, масло — 40 г, сіль, м'ята, кріп, овочі.

Гриби, тушковані з картоплею

Гриби обчистити, старанно промити, опустити їх в окріп на 5—6 хвилин, потім відкинути на друшляк, нарізати скибочками і обсмажувати 5—7 хвилин на сильному вогні. Перекласти в сотейник, залити сметаною, додати томат, спеції і тушкувати ще 5—8 хвилин. Потім покласти нарізану кубиками і підсмажену картоплю, спасеровану ріпчасту цибулю, акуратно перемішати і протушкувати ще декілька хвилин. Подаючи на стіл, посипати зеленню.

Гриби білі (свіжі) — 10 шт., вершкове масло — 2 ст. ложки, сметана — 0,5 склянки, томат-паста — 1 ст. ложка, картопля — 4 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., мелений перець, лавровий лист, сіль.

Картопля, фарширована грибами

Гриби, цибулю та зелень дрібно нарізати, перемішати, додати олію і посмажити. Потім додати сметану, сіль, лимонний сік або оцет. Картоплю обчистити, зрізати верхівки, у кожній картоплині зробити посередині отвір і заповнити його грибним фаршем. Укласти картоплю в змащену олією каструлю і злегка обсмажити. Після цього додати трохи води і тушкувати до готовності.

Картопля — 12 шт., гриби (сушені) —10 шт., ріпчаста цибуля — 2 шт., олія — 5 ст. ложок, сметана — 0,5 склянки, лимонний сік (або оцет) — 2 ч. ложки, зелень петрушки, кріп, сіль.

Гриби, тушковані з молодою картоплею

Гриби залити водою на 6 годин, посолити і в ній же відварити. Потім відцідити і нашаткувати. Бульйон процідити. Борошно спасерувати на маслі. Склянку

бульйону закип'ятити, додати борошно, сметану, лимонний сік, масло, сироп з підрум'яненого цукру, 1,5 склянки бульйону, гриби, відварену молоду картоплю. Потім посолити і довести масу до кипіння.

Гриби (білі сушені) — 15 шт., вода — 2 склянки, борошно — 3 ч. ложки, вершкове масло — 6 ст. ложок, сметана — 0,5 склянки, сік з одного лимона, цукор — 1 ст. ложка, вода — 0,5 склянки, молода картопля — 20 шт., сіль.

Картопля, фарширована рисом та грибами

Великі картоплини обчистити, зрізати верхівки, вийняти середину в кожній, заповнити фаршем з підсмажених дрібно нарізаних ріпчастої цибулі та відварених грибів з додаванням відвареного рису, січеного кропу, сметани та лимонного соку. Викласти картоплю в каструлю, змащену маслом, підлити трохи окропу або бульйону, поставити в духовку на 15—20 хвилин, потім закрити кришкою і тушкувати до готовності картоплі 10—15 хвилин. Подаючи, викласти картоплю на блюдо і прикрасити гілочками зелені петрушки. Овочі подати окремо.

Картопля — 10 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., сушені гриби — 100 г або свіжі — 300 г, рис — 2 ст. ложки, масло — 50 г, сметана — 0,5 склянки, сік лимона, вода або бульйон — 1 склянка, сіль, зелень, овочі.

Капуста по-мисливськи

В каструлю покласти шарами відварену картоплю, нарізану кружальцями, крупно шатковану припущену капусту, трохи притушковані свіжі гриби. Зверху покласти пасероване на салі пшеничне борошно, розведене підсоленим бульйоном, чорний мелений перець і потушкувати до готовності. Подаючи, посипати січеною зеленню кропу та петрушки.

Картопля — 7 шт., капуста — 500 г, гриби — 300 г, сало — 60 г, борошно — 1,5 ст. ложки, бульйон або вода — 1 склянка, сіль, перець, зелень.

Голубці з картоплею та грибами

З головки капусти видалити качан, відварити у підсоленому окропі 5—7 хвилин. Потім капусту вийняти, розібрати на листки, зрізати потовщення або відбити молоточком і в кожний листок загорнути фарш. Для приготування фаршу відварити обчищену картоплю, відцідити, підсушити, розім'яти. Додати пасеровані на олії нарізані відварені гриби із подрібненою ріпчастою цибулею. Загорнуті голубці спочатку трохи обсмажити на олії, залити соусом, приготовленим з підсушеного борошна, сметани, бульйону, солі й томатної пасти, потушкувати 15—20 хвилин. Готові голубці посипати січеною зеленню кропу та петрушки.

Картопля — 6 шт., свіжі гриби — 400 г, цибуля — 1 шт., капуста — 1 маленька головка, олія — 0,5 склянки, сметана — 0,5 склянки, борошно — 1 ст. ложка, бульйон — 1 склянка,

томат-паста - 1 ч. ложка, сіль, зелень.

Пливуни

Обчищену картоплю подрібнити на дрібній тертці, віджати, влити кипляче молоко, розмішати. Додати пасеровані на маслі шатковані гриби, нарізану зелень петрушки, сіль. Мокрими руками зробити з маси кульки, опустити їх у підсолений окріп, а коли пливуни спливуть, вийняти їх шумівкою. Подаючи, полити смаженим салом, нарізаним маленькими кубиками (шкварками).

Картопля — 8 шт., молоко — 0,5 склянки, свіжі гриби — 300 г, зелень, сіль, сало — 100 г.

Тушанка (білоруська кухня)

Обчищену картоплю нарізати крупними кубиками, обсмажити на розтопленому салі до утворення золотистої кірки. Потім у глиняний жаростійкий горщечок скласти обсмажену картоплю, пересипаючи її січеною зеленню селери, петрушки та кропу, порошком сухих грибів, сіллю, чорним меленим перцем, залити окропом або бульйоном, щільно закрити кришкою і поставити в гарячу духовку на 20—30 хвилин. Подати зі свіжими овочами та соліннями.

Картопля — 8 шт., сало — 100 г, зелень (січена) — 1,5 ст. ложки, порошок грибів — 1 ст. ложка, сіль, перець, бульйон — 0,5 склянки, овочі.

Картопля з грибами в горщечку

Обчищену картоплю, нарізану кубиками, обсмажити на маслі, додати шатковані і підсмажені на маслі свіжі гриби з борошном та сметаною, пасеровані на маслі нарізані ріпчасту цибулю та моркву з томатом-пастою і підсмажити все разом. Посолити, скласти у невеликі керамічні горщечки, посипати тертим сиром та подрібненим часником, запекти в духовці протягом 15—20 хвилин. Подати гарячою в горщечку.

Картопля — 8 шт., свіжі гриби — 500 г, масло — 80 г, цибуля — 1 шт., морква — 1 шт., томат-паста — 1 ст. ложка, борошно — 1 ст. ложка, сметана — 0,5 склянки, сир (тертий) — 40 г, часник — 2 зубки, сіль.

Кнедлики-роглики (чеська кухня)

Охолоджену, обчищену відварену картоплю подрібнити на дрібній тертці, додати сіль, борошно, картопляний крохмаль, яйця, мелений мускатний горіх і замісити тісто. Потім розкачати на дошці, посипаній борошном, на пласт завтовшки 0,5 см, нарізати смужками розміром 5×8 см, на кожну покласти начинку з січених свіжих грибів, обсмажених на вершковому маслі з ріпчастою цибулею з додаванням жовтка та злегка підсоленого борошна. Смужки з начинкою скачати в рулетик і зв'язати світлою ниткою, опустити кнедлики у підсолений окріп, варити при слабкому кипінні протягом 20 хвилин. Потім відкинути на друшляк, дати стекти воді, викласти на блюдо, зняти нитки і полити маслом з підсма-

женими пшеничними сухарями (сухарним соусом). Кнедлики-роглики подати з будь-яким овочевим салатом.
Картопля — 8 шт., борошно — 0,5 склянки, картопляний крохмаль — 100 г, яйце — 2 шт., сіль, щіпка мускатного горіха, вершкове масло — 2 ст. ложки, сухарі — 1 ст. ложка; для начинки: гриби — 350 г, цибуля — 1 шт., масло — 2 ст. ложки, жовтки — 1 шт., борошно — 1 ч. ложка, сіль.

Биточки картопляні з грибами

Обчищену картоплю відварити у підсоленій воді, зцідити відвар, підсушити і протерти гарячою. Змішати з дрібно січеними і смаженими свіжими грибами та ріпчастою цибулею, яйцями, сіллю. З маси сформувати кульки, запанірувати у пшеничних мелених сухарях, надаючи виробам овальної форми. Потім обсмажити їх на маслі або маргарині з обох боків до золотистої кірки. Подаючи, полити вершковим маслом.
Картопля — 8 шт., гриби — 250 г, цибуля — 1 шт., масло або маргарин — 3 ст. ложки, яйце — 2 шт., сіль, сухарі — 2 ст. ложки, масло для поливання — 50 г.

Тюфтелі картопляно-грибні

Обчищену картоплю відварити, підсушити і протерти гарячою. Сушені гриби замочити, відварити, нарізати і обсмажити разом з дрібно січеними свіжими грибами та ріпчастою цибулею, пропустити їх крізь м'ясорубку. Змішати з підготовленим картопляним пюре, замоченими в молоці меленими пшеничними сухарями, яйцями, сіллю та перцем. Зробити з маси кульки, викачати тюфтелі, обсмажити на маслі з обох боків, поставити на 5 хвилин у гарячу духовку і подати зі свіжими овочами.
Картопля — 8 шт., свіжі гриби — 200 г, сухі гриби — 50 г, цибуля — 1 шт., сухарі — 0,5 склянки, молоко — 0,5 склянки, яйце — 2 шт., сіль, чорний мелений перець, масло — 100 г, овочі.

Котлети картопляні з грибним соусом

Дрібно нарізану ріпчасту цибулю спасерувати на вершковому маслі, додати нашатковані відварені сухі гриби і разом обсмажити. Змішати з пасерованим на маслі борошном, грибним відваром, сіллю, меленним перцем і проварити 7 хвилин, додати сметану і довести до кипіння. Подати окремо з картопляними котлетами. Для приготування котлет обчищену відварену картоплю підсушити, протерти, трохи, охолодити і додати масло, жовтки, борошно, сіль, чорний мелений перець. Добре вимішати, сформувати котлети, запанірувати їх у борошні або у білих мелених сухарях, змішаних з борошном, і обсмажити на маслі з обох боків до рум'яної кірки.
Картопля — 10 шт., яйце — 2 шт., масло — 1 ст. ложка, борошно — 1 ст. ложка, сухарі або борошно — 2 ст. ложки, сіль, перець; масло або маргарин для смаження — 2 ст. ложки; для соуса: гриби — 50 г, цибуля —

1 шт., вершкове масло — 2 ст. ложки, борошно — 1 ст. ложка, грибний відвар — 1,5 склянки, сіль, перець, сметана — 2 ст. ложки.

Котлети картопляні по-київськи

Обчищену картоплю відварити, підсушити, протерти крізь сито, трохи охолодити, вбити яйця, додати вершкове масло, крохмаль, сіль, чорний мелений перець. Добре вимішати, сформувати плескачики. На середину кожного плескачика покласти фарш із дрібно нарізаних і підсмажених на вершковому маслі сушених грибів з додаванням борошна та вершків або молока. Сформувати вироби довгастої форми, обкачати їх у борошні, змочити у збитому яйці (льєзоні), запанірувати у мелених пшеничних сухарях і обсмажити у великій кількості жиру (у фритюрі). Окремо подати грибний соус та свіжі овочі.

Картопля — 8 шт., яйце — 2 шт., масло — 1 ст. ложка, картопляний крохмаль — 2 ст. ложки, сіль, перець; для фаршу: гриби — 40 г, борошно — 1 ст. ложка, масло — 1,5 ст. ложки, вершки або молоко — 0,5 склянки, сіль, перець; для панірування: борошно — 2 ст. ложки, яйце — 2 шт., сухарі — 0,5 склянки; для смаження: жир — 1 склянка; для соусу: гриби — 50 г, цибуля — 1 шт., масло — 2 ст. ложки, борошно — 1 ст. ложка, грибний відвар — 1,5 склянки, сметана — 2 ст. ложки, сіль, перець; свіжі овочі.

Картопляні зрази

Обчищену відварену картоплю протерти крізь сито, охолодити, вбити яйця, додати вершкове масло, крохмаль, сіль, чорний мелений перець. Добре вимішати, сформувати плескачики. На середину кожного плескачика покласти фарш із січених підсмажених відварених сушених грибів та ріпчастої цибулі на вершковому маслі, січених крутих яєць і зелені петрушки та кропу. Краї плескачика защипати, запанірувати його в борошні або у пшеничних мелених сухарях, надаючи форми котлети. Обсмажити з обох боків до утворення рум'яної кірки. Подаючи, полити грибним соусом або сметаною.

Картопля — 10 шт., яйце — 2 шт., масло — 1 ст. ложка, борошно — 1 ст. ложка, сіль, перець, борошно або сухарі — 2 ст. ложки, жир для смаження — 2 ст. ложки; для фаршу: білі сушені гриби — 50 г, цибуля — 1 шт., масло — 2 ст. ложки, яйце — 1 шт., зелень, сіль, чорний мелений перець за смаком; для соусу: гриби — 50 г, цибуля — 1 шт., масло — 2 ст. ложки, борошно — 1 ст. ложка, грибний відвар — 1,5 склянки, сметана — 2 ст. ложки, сіль, перець.

Котлети з картоплі та рису з грибним соусом

Обчищену картоплю відварити, обсушити, розім'яти, додати відварений рис, підсмажену на маслі або маргарині нарізану ріпчасту цибулю, сіль, чорний мелений перець, січену зелень кропу

та петрушки, яйця. Старанно вимішати, сформувати котлети, запанірувати у пшеничному борошні й обсмажити на маслі або маргарині з обох боків до рум'яної кірки. Подаючи, полити грибним соусом.Приготування соусу див. у рецепті «Котлети картопляні з грибним соусом».

Картопля — 7 шт., рис — 0,5 склянки, цибуля — 1 шт., масло або маргарин — 3 ст. ложки, яйце — 2 шт., сіль, перець, зелень за смаком, борошно — 2 ст. ложки; для соусу: сушені гриби — 50 г, цибуля — 1 шт., масло — 2 ст. ложки, борошно — 1 ст. ложка, грибний відвар — 1,5 склянки, сметана — 2 ст. ложки, сіль, перець.

Картопля з сардельками

Картоплю обчистити, нарізати тонкими кружальцями. Сардельки запанірувати в борошні й підсмажити. Нарізати ріпчасту цибулю. Все скласти у жаровню, залити бульйоном, кефіром, змішаним з борошном, трохи посолити і тушкувати під кришкою на слабкому вогні 35 хвилин. Готову страву посипати січеною зеленню кропу та петрушки.

Картопля — 8 шт., сардельки — 5 шт., цибуля — 1 шт., борошно — 1 ст. ложка, бульйон — 1 склянка, кефір — 1 склянка, вершкове масло або маргарин — 2 ст. ложки, сіль, зелень.

Картопля з копченою грудинкою

Копчену грудинку нарізати невеликими шматочками. Цибулю нашаткувати і підсмажити на маслі. Картоплю обчистити і нарізати великими кубиками. Все скласти у невисоку посудину, влити трохи бульйону або гарячої води, покласти товчений часник, томат-пюре, сіль і тушкувати до готовності картоплі. Подаючи, страву посипати зеленню петрушки.

Картопля — 8 шт., грудинка — 200 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., маргарин — 1,5 ст. ложки, часник — 1 зубок, томат-пюре — 1 ч. ложка, бульйон або вода — 0,5 склянки, зелень, сіль.

Картопля, фарширована шинкою або ковбасою

Картоплю середнього розміру помити і запекти в духовці. Потім зрізати верхівку з одного кінця і чайною ложечкою вийняти середину. Вийняту картопляну масу, поки не прохолола, розтерти з маслом, поступово додаючи жовтки, дрібно нарізану шинку або ковбасу, сіль, чорний мелений перець. Цією сумішшю нафарширувати картоплю, укласти її на лист, посипати тертим сиром і запекти у духовці протягом 10—15 хвилин. Подати гарячою.

Картопля — 12 шт., вершкове масло — 1,5 ст. ложки, жовтки — 2 шт., шинка або ковбаса (дрібно нарізані) — 2 ст. ложки, сир (тертий) — 1 ст. ложка, перець, сіль.

Шпик копчений з картоплею

Нарізаний дрібними кубиками копчений шпик трохи підсмажи-

ти на сковороді. Обчистити гарячою картоплю, відварену в мундирі, нарізати кубиками, скласти у глибоке блюдо, вилити на неї підготовлений шпик, посипати чорним меленим перцем та нарізаною зеленню селери. Окремо подати овочевий салат.

Картопля — 10 шт., шпик — 200 г, сіль, перець, зелень, салат.

Драгомировський форшмак

Обчищену відварену в мундирі картоплю нарізати тонкими пластинками. Додати нарізані маленькими плоскими шматочками солоні огірки, запечену телятину, ковбасу та окіст. У глибокій сковороді розтопити вершкове масло, всипати туди борошно, прогріти, додати томат-пасту, сметану і, помішуючи, довести до кипіння. Викласти підготовлені продукти, злегка посипати червоним меленим перцем, сіллю, перемішати, посипати тертим сиром і запекти в гарячій духовці. Подаючи, страву посипати дрібно нарізаною зеленню кропу та петрушки.

Картопля —10 шт., огірки — 3 шт., ковбаса —100 г, телятина —150 г, окіст —100 г, масло — 2 ст. ложки, борошно — 1 ч. ложка, томат-паста — 1 ст. ложка, сметана — 100 г, сіль, перець, сир — 40 г, зелень.

Млинці картопляні з відвареним м'ясом

Обчищену картоплю подрібнити на дрібній тертці, трохи посолити, через три хвилини віджати, змішати з яйцями, перцем, борошном, натертою ріпчастою цибулею. Млинці підрум'янити з обох боків на маслі або на маргарині, покласти тонкий шар фаршу з відвареного м'яса, нашаткованої підсмаженої цибулі, солі та перцю, загорнути млинець. Подати теплими зі свіжими або солоними овочами.

Картопля — 8 шт., яйце — 2 шт., цибуля — 0,5 шт., борошно — 1,5 ст. ложки, масло або маргарин — 2 ст. ложки, сіль, чорний мелений перець, овочі; для фаршу: відварене м'ясо — 300 г. цибуля — 1 шт., масло — 2 ст. ложки, сіль, перець за смаком.

Картопля з копченою грудинкою

Підсмажити на жирі нашатковану ріпчасту цибулю, наприкінці смаження покласти томат-пюре або томатний сік. Потім додати нарізану невеликими шматочками копчену грудинку, нарізану крупними кубиками обчищену картоплю, сіль, січений часник, воду або бульйон, перемішати, закрити кришкою і стушкувати до готовності картоплі. Викласти на блюдо, посипати січеною зеленню. Окремо подати соління.

Картопля — 10 шт., цибуля — 1 шт., томат-пюре — 1 ст. ложка або томатний сік — 0,5 склянки, грудинка — 250 г, жир — 1,5 ст. ложки, часник — 2 зубки, вода або бульйон — 0,5 склянки, сіль, зелень, соління.

Омлет селянський (голландська кухня)

Нарізаний окіст та ріпчасту цибулю обсмажити на сковороді, додати обчищену нарізану круп-

ними часточками картоплю, накрити кришкою і тушкувати до готовності картоплі. Після цього зверху посипати січеною зеленню петрушки, тертим сиром, залити страву збитими яйцями, посипати тертим мускатним горіхом, чорним меленим перцем, поставити в гарячу духовку і запекти до утворення рум'яної кірки. Готову страву подати з зеленим салатом.

Картопля —6 шт., цибуля — 1 шт., окіст — 200 г, сир (тертий) — 50 г, яйце — 5 шт., жир — 1 ст. ложка, сіль, перець, мускатний горіх, зелень за смаком, зелений салат.

Картопля, запечена з ковбасою або шинкою

Обчищену картоплю нарізати тонкими кружальцями, обсмажити на маслі або на маргарині з ріпчастою цибулею та відвареними шаткованими сухими грибами. Додати нарізану ковбасу або шинку, сіль, перець, сметану, змішану з підсмаженим на маслі пшеничним борошном. Поставити в гарячу духовку і запекти протягом 6—7 хвилин. Подаючи, посипати січеною зеленню кропу та петрушки. Окремо подати свіжі овочі.

Картопля — 8 шт., цибуля — 1 шт., гриби (сушені) — 5 г, вершкове масло або маргарин — 3 ст. ложки, борошно — 1 ст. ложка, сметана — 1 склянка, ковбаса або шинка — 200 г, сіль, перець, зелень, овочі.

Млинці «сюрприз»

Обчищену картоплю подрібнити на дрібній тертці, віджати, перемішати з борошном, збитими яйцями, сіллю, чорним меленим перцем і посмажити тонкі млинці. Яйця зварити «в мішечок» без шкаралупи (яйце відбити у чашку й обережно опускати низько в підсолений окріп, ближче до краю посудини; варити 3—4 хвилини), вийняти шумівкою, тримати в теплі. Укласти на блюдо млинці, обсмажені з обох боків, на них — скибочки шинки, зверху — яйце і накрити другим млинцем. Полити томатним соусом. Для приготування соусу спасерувати на маслі нарізані цибулю, моркву та корені петрушки. Наприкінці пасерування додати томат-пасту Окремо підсмажити на маслі пшеничне борошно, з'єднати з пасерованими овочами з томатом, розвести водою або бульйоном, посолити і варити до готовності овочів, потім протерти і довести до кипіння.

Картопля — 8 шт., борошно — 2 ст. ложки, яйце — 2 шт., масло — 2 ст. ложки, сіль, перець; для начинки: яйце — 5 шт., шинка — 5 скибочок; для соусу: ріпчаста цибуля — 1 шт., морква та корені петрушки — по 60 г, вершкове масло — 2 ст. ложки, борошно — 1 ст. ложка, томат-паста — 1 ст. ложка, сіль, вода або бульйон — 2 склянки.

Картопля з норвезькими рулетиками

Окіст тонко нарізати на скибочки, обгорнути їх навколо шматочків сиру, перев'зати ниткою і засмажити рулетики до утворен-

ня хрусткої кірки. Зняти нитку, викласти у вигляді високої гірки на блюдо гаряче картопляне пюре, зробити лопаточкою поздовжні борозенки, на них викласти обсмажені рулетики з сиром, прикрасити гілочками зелені петрушки. Подати зі свіжими або солоними овочами.
Картопля — 10 шт., молоко — 150 г, вершкове масло — 50 г, сіль, окіст (нежирний) — 250 г, сир — 100 г, жир — 2 ст. ложки, зелень, овочі.

Картопляне пюре з фаршированими яйцями

Обчищені круті яйця розрізати вздовж на дві половинки, вийняти жовтки. Нежирну шинку дуже дрібно посікти, додати злегка пасеровану на маслі нашатковану ріпчасту цибулю, січені жовтки, сіль, чорний мелений перець, заправити майонезом і добре вимішати. Цією масою наповнити половинки яєчних білків, опуклу поверхню кожного яйця сформувати ножем. Обчищену картоплю відварити у підсоленій воді, відцідити, підсушити, розім'яти, вимішати з гарячим молоком, вершковим маслом, жовтками яєць. Підготовлене пюре викласти рівним шаром на змащене маслом жаростійке блюдо або на неглибоку сковороду, зверху зробити виделкою нескладний узор. На пюре розкласти фаршировані яйця, посипати тертим сиром і поставити в гарячу духовку на 6—7 хвилин. Прикрасити зеленню і відразу ж подати.
Картопля — 10 шт., молоко — 1 склянка, масло — 60 г, сирі яєчні жовтки — 3 шт., сіль; для фаршированих яєць: яйце — 5 шт., шинка — 50 г, цибуля — 1 шт., масло — 1 ст. ложка, майонез — 1 ст. ложка, сіль, перець; сир тертий — 1,5 ст. ложки, зелень.

Картопляний пудинг з шинкою

Обчищену відварену картоплю протерти або розім'яти, трохи охолодити. Додати дрібно нарізану шинку, розтерті до білого яєчні жовтки з вершковим маслом, сіль, чорний мелений перець або тертий мускатний горіх, перемішати й обережно ввести збиті яєчні білки. Змастити форму маслом, посипати пшеничними меленими сухарями, викласти підготовлену масу, розрівняти, зверху, нанести виделкою узор, посипати тертим сиром і запекти в гарячій духовці. Подаючи, полити розтопленим вершковим маслом.
Картопля — 8 шт., шинка — 200 г, масло — 50 г, яйце — 2 шт., сіль, перець або мускатний горіх за смаком, сухарі — 1 ст. ложка, сир — 1,5 ст. ложки, масло для поливання готового пудинга — 50 г.

Картопляно-шинковий рулет

Варену шинку тричі пропустити крізь м'ясорубку, додати борошно, сметану, сіль за смаком, чорний мелений перець, викласти в каструлю з розтопленим вершковим маслом. Варити до одержання густої маси, додати яйце і, помішуючи, підігрівати

доти, поки воно не згорнеться. Картопляне тісто розкачати на чотирикутний пласт, на край покласти смугою підготовлений шинковий фарш завтовшки в мізинець, скачати подвійну трубочку і розрізати її на шматочки завдовжки 7 см. Укласти їх на змащений маслом лист на віддалі 7 см один від одного (при випіканні вироби збільшаться в об'ємі). Змастити рулетики яєчним білком і випекти в гарячій духовці до рум'яного кольору. Для приготування картопляного тіста борошно добре розтерти з вершковим маслом, змішати з відвареною розім'ятою картоплею і розведеними у малій кількості теплої води дріжд692жами, вимісити і залишити на півгодини на дошці, посипаній борошном.

Картопля — 5 шт., борошно — 1 склянка, вершкове масло або маргарин — 100 г, дріжджі — 20 г, вода — 1 ст. ложка, сіль; для фаршу: шинка — 200 г, борошно — 1 ст. ложка, масло або маргарин — 20 г, сметана — 0,5 склянки, яйце — 1 шт., сіль, перець.

Сосиски в картопляному тісті

Відварену обчищену картоплю пропустити крізь м'ясорубку або добре розім'яти, трохи охолодити. Додати манну крупу, яйця, сметану, сіль, мускатний тертий горіх або запашний мелений перець, вимісити і залишити на півгодини для набухання крупи. Потім розкачати тісто на дошці, посипаній борошном, нарізати прямокутники, покласти на них по одній обчищеній сосисці, навколо неї защипати краї. Викласти на змащений маслом лист, змастити збитим яйцем з розтопленим вершковим маслом, посипати тертим сиром і запекти у дуже гарячій духовці. Окремо подати соління.

Картопля — 8 шт., манна крупа — 0,5 склянки, сметана — 2 ст. ложки, яйце — 3 шт., перець або мускатний горіх, борошно — 2 ст. ложки, сосиски — 300 г, вершкове масло — 50 г, сир — 30 г, соління.

Картопля на шампурах

Крупно нарізані кружальця обчищеної картоплі, скибочки солоного або копченого сала, кільця ріпчастої цибулі, шматочки ковбаси, сосисок (сардельок), помідори, солодкий перець нанизати, чергуючи, на металеві шампури. Збризнути олією, поперчити, помістити шампури у дуже гарячу духовку і смажити до готовності картоплі. Окремо подати солоні овочі, овочевий салат.

Картопля — 7 шт., сало — 100 г, цибуля — 1 шт., помідори — 3 шт., солодкий перець — 2 шт., ковбаса — 100 г, сосиски — 200 г., олія — 1,5 ст. ложки, чорний мелений перець, овочі, салат.

«Гаряча блискавка» (голландська кухня)

Обчищені яблука кислих сортів (без шкірки і серцевини) та картоплю нарізати кубиками; картоплю відварити зі спеціями у м'ясному бульйоні до напівготовності. Додати яблука і тушкувати доти, поки не випарується-

ся вся рідина. Свинячу корейку нарізати на скибочки впоперек волокон, відбити, посолити, сильно поперчити, запанірувати в сухарях і обсмажити на маслі з обох боків до готовності. Наприкінці смаження (за 4 хвилини) покласти сосиски. Тушковані картоплю та яблука викласти на блюдо, сильно поперчити, посипати обсмаженими кільцями ріпчастої цибулі, навколо укласти смажене м'ясо та сосиски і посипати січеною зеленню.
Картопля — 8 шт., яблука — 5 шт., цибуля — 2 шт., м'ясо — 300 г, сосиски — 5 шт., жир — 100 г, мелені пшеничні сухарі — 2 ст. ложки, сіль, чорний мелений перець, лавровий лист, зелень.

Шашлик

Свинину нарізати шматочками, трохи відбити, частину цибулі подрібнити на дрібній тертці, а частину нарізати крупними кільцями, посолити, поперчити, додати лавровий лист, перемішати і поставити на холод на 3—4 години. Нанизати на металеві шампури м'ясо, чергуючи його з товстими кружальцями обчищеної картоплі, кільцями цибулі і шматочками копченого сала. Смажити такий шашлик над вугіллям (без полум'я), час від часу повертаючи шампури.
Картопля — 6 шт., м'ясо — 750 г, цибуля — 2,5 шт., сало — 150 г, спеції.

Оладки картопляні по-мінськи

Сиру обчищену картоплю подрібнити на дрібній тертці, посолити, поперчити, перемішати і підсмажити оладки на олії. Змастити каструлю маслом, скласти туди оладки, перекладаючи свинячим фаршем, заправленим сіллю, чорним меленим перцем, товченим часником. Запікати в гарячій духовці 20—25 хвилин. Окремо подати соління.
Картопля — 10 шт., м'ясо — 500 г, масло — 3 ст. ложки, сіль, перець, часник.

Свинина в картоплі

Нарізану невеликими шматочками м'якоть свинини підсмажити на сковороді, додати сіль, перець, лавровий лист і потушкувати 15—20 хвилин. Відварену картоплю розім'яти на пюре, влити гаряче молоко, додати дрібно натерту ріпчасту цибулю та часник, січену зелень кропу, борошно і замісити еластичне некруте тісто. На долоню помістити столову ложку тіста, розрівняти шаром в 1 см, покласти шматочок підготовленого м'яса і обтиснути його картопляним тістом з усіх боків. Потім змочити його у збитий яєчний білок, обкачати в борошні, покласти на змащений маслом лист і поставити в дуже гарячу духовку на 5—7 хвилин. Окремо подати сметану.
Картопля — 8 шт., м'ясо — 300 г, молоко — 0,5 склянки, цибуля — 0,5 шт., часник — 2 зубки, борошно — 2 ст. ложки, сіль, перець, лавровий лист, кріп; сметана — 100 г; для панірування: білок — 2 шт., борошно — 2 ст. ложки; жир для змащування листа — 1 ст. ложка.

Картопляна драчона зі свининою

Обчищену картоплю подрібнити на дрібній тертці, змішати з пшеничним борошном, сіллю, чорним меленим перцем, содою, наполовину погашеною соком лимона або оцтом, підсмаженими дрібними шматочками свинячого м'яса з дрібно нарізаною ріпчастою цибулею і все старанно перемішати. Викласти на лист, змащений жиром, поставити в гарячу духовку і запекти протягом 25—30 хвилин. Подати гарячою, поливши розтопленим вершковим маслом.
Картопля — 8 шт., борошно — 1,5 ст. ложки, свинина — 300 г, цибуля — 1 шт., жир — 2,5 ст. ложки, сіль, перець, сода — 0,5 ч. ложки, сік лимона або оцет — 0,5 ч. ложки, вершкове масло для поливання готового виробу — 50 г.

Картопляна драчона з грудинкою

Обчищену картоплю подрібнити на тертці з маленькими отворами, додати дрібно нарізані сало, ковбасу, копчену грудинку, ріпчасту цибулю, пшеничне борошно, сіль, перець, соду, наполовину погашену соком лимона або оцтом. Перемішати, викласти рівним шаром на розігріту з жиром сковороду, посипати меленими пшеничними сухарями і запекти в гарячій духовці до готовності протягом 25—30 хвилин. Окремо подати сметанний соус із хріном. Для приготування соусу прогріти, помішуючи, пшеничне борошно з вершковим маслом так, щоб колір борошна не змінився, розвести водою або бульйоном і проварити 7 хвилин, потім додати сіль, сметану і довести до кипіння. Ввести в готовий соус дрібно натертий хрін, прогрітий з маслом з додаванням оцту, прокип'ятити.
Картопля — 7 шт., сало — 50 г, ковбаса — 100 г, грудинка — 150 г, цибуля — 1 шт., борошно — 1,5 ст. ложки, сіль, чорний мелений перець, сода — 0,5 ч. ложки, сік лимона або оцет — 0,5 ч. ложки, жир — 1 ст. ложка; для соусу: борошно — 1 ст. ложка, масло — 20 г, вода або бульйон — 0,5 склянки, сметана — 2 ст. ложки, сіль, хрін — 50 г, масло (для прогрівання тертого хріну) — 1 ст. ложка, оцет — 1 ст. ложка.

Галушки картопляні з м'ясом

М'якоть свинини пропустити крізь м'ясорубку, трохи підсмажити, змішати з пасерованою на маслі дрібно нарізаною ріпчастою цибулею, сіллю, чорним меленим перцем. Обчищену картоплю натерти на дрібній тертці, віджати. Дати картопляному соку відстоятися, злити, відділити крохмаль, з'єднати його з натертою картоплею, додати пшеничне борошно, сіль, все перемішати і з одержаної маси сформувати плескачики. Покласти на них грудочки м'ясного фаршу, защипати тісто, обкачати в борошні, обсмажити на гарячій сковороді з маслом, викласти у жаростійку посудину, залити сметаною і поставити в гарячу духовку на 25—30 хвилин.
Картопля — 10 шт., борошно —

1 ст. ложка, масло — 2 ст. ложки, сіль, сметана — 100 г, борошно для панірування — 2 ст. ложки; для фаршу: м'ясо — 400 г, цибуля — 1 шт., сіль, перець.

Уч-почмак (башкирська кухня)

На молоці або воді приготувати тісто з борошна, маргарину, дріжджів, яєць, солі та цукру, дати підійти. Шматочки тіста (по 90 г) розкачати завтовшки 0,5 см, на середину кожного укласти фарш і защипати у вигляді трикутника, залишаючи невеличкий отвір. Укласти на змазаний маслом лист, дати підійти, змазати жовтками, змішаними з вершками, і випекти в духовці при температурі 180—220 °С, час від часу додаючи в отвір бульйон. Для приготування фаршу обчищену картоплю подрібнити на дрібній тертці разом з ріпчастою цибулею, додати олію, сіль, чорний мелений перець, перекручене на м'ясорубку яловиче м'ясо, перемішати.
Картопля — 4 шт., м'ясо — 300 г, цибуля — 0,5 шт., масло — 1 ст. ложка, сіль, перець за смаком; для тіста: пшеничне борошно — 240 г, молоко або вода — 50 г, яйце — 1 шт, маргарин — 1 ст. ложка, дріжджі — 20 г, сіль, цукор за смаком; для змащення виробів: жовток — 1 шт., вершки або молоко — 1 ст. ложка.

Картопляні крокети з м'ясом (білоруська кухня)

Обчищену картоплю подрібнити на дрібній тертці, віджати зайву рідину, додати яйця, сіль і перемішати. М'якоть свинини пропустити крізь м'ясорубку, додати сіль, чорний мелений перець, нарізану й обсмажену ріпчасту цибулю. Сформувати з картопляної маси невеликі кульки, зафарширувати їх, запанірувати в борошні, змочити у збитих яйцях, знову запанірувати у пшеничних мелених сухарях і обсмажити у жирі (у фритюрі). Після цього крокети викласти в каструлю, полити жиром, закрити кришкою і потушкувати 15—20 хвилин до готовності. Подати гарячими зі збитою сметаною.
Картопля — 10 шт., яйця — 2 шт., сметана — 100 г; для фаршу: м'ясо — 350 г, цибуля — 1 шт., жир — 1 ст. ложка, сіль, перець; борошно — 1,5 ст. ложки; сухарі — 0,5 склянки, яйце — 2 шт., жир для смаження — 100 г.

Мусака зі свинини (болгарська кухня)

М'якоть свинини пропустити крізь м'сорубку, додати сіль, чорний мелений перець і обсмажити до напівготовності разом з нарізаною пасерованою ріпчастою цибулею, томатом-пастою та помідорами. Потім додати обчищену нарізану часточками картоплю, бульйон і стушкувати до готовності. Викласти на сковороду підготовлену масу, залити густим молочним соусом, посипати тертим сиром, збризнути маслом і запекти в гарячій духовці. Для приготування молочного соусу прогріти на маслі борошно, розвести гарячим мо-

локом, трохи охолодити (до 80 °С), вбити яйця і старанно перемішати. Подаючи, посипати січеною зеленню.

Картопля — 8 шт., свинина — 600 г, цибуля — 1 шт., томат-паста — 1 ст. ложка, свіжі помідори — 2 шт., жир — 60 г, сіль, перець, тертий сир — 2 ст. ложки, масло — 1 ст. ложка, зелень кропу та петрушки; для соусу: борошно — 1 ст. ложка, вершкове масло — 1 ст. ложка, молоко — 200 г, яйце — 1 шт., сіль.

Мусака з картоплі (молдавська кухня)

Обчищену і нарізану скибочками картоплю обсмажити на олії до напівготовності. М'якоть свинини пропустити крізь м'ясорубку. Укласти на змащений жиром лист шар картоплі, шар фаршу, потім знову шар картоплі та шар фаршу. Посолити, поперчити, залити томатним соусом зі сметаною і запекти в гарячій духовці. Готову страву посипати дрібно нарізаною зеленню кропу та петрушки.

Картопля — 10 шт., свинина — 500 г, масло — 2 ст. ложки, сіль, чорний мелений перець, зелень; для соусу: ріпчаста цибуля — 1 шт., морква та корені петрушки — по 60 г, вершкове масло — 2 ст. ложки, борошно — 1 ст. ложка, сметана — 2 ст. ложки, томат-паста — 1 ст. ложка, вода або бульйон — 2 склянки, сіль.

Картопля, фарширована м'ясом

Великі картоплини відварити у мундирі в підсоленій воді, охолодити, обчистити, зрізати боковину і вийняти ложечкою серцевину. М'ясо разом з вийнятою серцевиною картоплі пропустити крізь м'ясорубку, вбити яйце, додати дрібно нарізаний кріп, сіль та запашний мелений перець, перемішати. Цим фаршем начинити картоплю, закрити зрізаною боковиною, щільно укласти її у жаровню, додати бульйон або воду і тушкувати до готовності. Заправити пасерованою цибулею з томатом та сметаною.

Картопля — 10 шт., жирна свинина — 150 г, яловичина — 150 г, яйце — 2 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., жир — 2 ст. ложки, кріп (подрібнений) — 1 ст. ложка, бульйон або вода — 0,5 склянки, сметана — 2 ст. ложки, томат-паста — 1 ст. ложка, перець, сіль.

Картопля, тушкована зі свининою (марійська кухня)

Обчищені ріпчасту цибулю, моркву та картоплю нарізати кубиками, м'якоть свинини нарізати



шматочками по 20—30 г. У жаростійку глибоку посудину покласти шар картоплі, потім шар свинини, цибулю, моркву, часник, перець горошком та лавровий лист. Закладання цих продуктів повторити, поки не заповниться посудина. Після цього залити підсоленою водою так, щоб вона покрила продукти, закрити кришкою і тушкувати в гарячій духовці до готовності. Подаючи, посипати січеною зеленню.

Картопля — 10 шт., свинина — 400 г, цибуля — 1,5 шт., морква — 1 шт., часник — 2 зубки, сіль, перець, лавровий лист, кріп.

Картопляна запіканка з м'ясом

Картоплю обчистити, відварити у підсоленій воді, протерти, додати гаряче молоко, сирі яйця, сіль, розтоплене масло і добре перемішати. Половину пюре покласти рівним шаром на сковороду, змащену маслом і посипану сухарями з тертим сиром. Зверху на цей шар покласти м'ясний фарш, на нього — решту пюре, розрівняти, змастити яйцем і запікати у духовці 20—30 хвилин. Для приготування фаршу можна використати будь-яке м'ясо (яловичину, телятину, свинину, домашню птицю, а також печінку, легені або серце). Варене чи тушковане м'ясо пропустити крізь м'ясорубку або дрібно нарізати, додати пасеровану цибулю, сіль, чорний мелений перець і все перемішати. До готової запіканки окремо подати сметану.

Картопля — 10 шт., молоко — 0,5 склянки, яйце — 3 шт, масло — 3 ст. ложки, ріпчаста цибуля — 1 шт., сир (тертий) — 1 ст. ложка, мелені сухарі — 1 ст. ложка, м'ясо — 300 г, сметана — 0,5 склянки, перець, сіль.

Рулет картопляний

Картоплю обчистити, залити гарячою водою, посолити, зварити до готовності й відцідити. Протерти, додати гаряче молоко, розтоплене вершкове масло, перемішати і трохи охолодити. Додати сирі яйця, борошно і все добре вимішати. Готове пюре має бути пишним, без грудочок. Потім укласти його шаром в 1,5—2 см у вигляді прямокутника на вологу серветку або лляний рушник. Посередині уздовж пласта розкласти фарш, трохи підняти з обох боків серветку, з'єднати краї пласта, надавши йому форми батона. Готовий батон скачати з серветки на змащений маслом лист. Зверху рулет змастити збитим яйцем, або сметаною з жовтком, або сметаною (можна посипати тертим сиром) і запекти в духовці до утворення рум'яної кірки. Готовий рулет нарізати навскіс гострим ножем. Для приготування картопляного рулета можна використати різні фарші:

к а п у с т я н и й: квашену або свіжу капусту підсмажити на маслі, додати пасеровану на маслі ріпчасту цибулю, мелений перець або мускатний горіх, натертий на дрібну тертку;

ц и б у л ь н и й: дрібно нашаткованy ріпчасту (або зелену) цибулю трохи підсмажити на мас-

лі, додати дрібно січені круті яйця, сіль, чорний мелений перець, подрібнену зелень петрушки; грибний: підготовлені свіжі гриби нарізати, підсмажити, додати пасеровану ріпчасту цибулю, трохи сметани, сіль, чорний мелений перець і злегка протушкувати. Можна використати сушені гриби. Їх треба відварити, дрібно нарізати, підсмажити з цибулею на маслі, додати сіль, перець, сметану, трохи відвареного рису або саго, перемішати;

м'ясний: I варіант — сире м'ясо нарізати дрібними шматочками, обсмажити на маслі, додати наприкінці трохи води (м'ясо має бути м'яким), пропустити крізь м'ясорубку, посолити, поперчити, покласти пасеровану на маслі ріпчасту цибулю і перемішати;

II варіант — відварене м'ясо пропустити крізь м'ясорубку, додати сіль, перець, пасеровану на маслі цибулю, зелень кропу та петрушки.

Картопля — 10 шт., молоко — 0,5 склянки, масло — 3 ст. ложки, яйце — 3 шт., борошно — 2,5 ст. ложки, сіль, сметана — 1 ст. ложка.

Для капустяного фаршу: квашена капуста — 2 склянки — (або свіжа — 0,3 головки), цибуля — 1 шт., сіль, перець, мускатний горіх, масло — 3 ст. ложки;

цибульного: ріпчаста цибуля — 4 шт. (або зелена — 2 склянки), масло — 4 ст. ложки, яйце — 2 шт., сіль, перець, зелень;

грибного: свіжі гриби — 8 шт., цибуля — 1 шт., масло — 3 ст. ложки, сметана — 1 ст. ложка, сіль, перець, або сушені гриби — 6 шт., рис або саго (відварені);

м'ясного: сире м'ясо — 500 г (або відварене — 250 г), цибуля — 1 шт., масло — 3 ст. ложки, сіль, перець.

Запіканка картопляна зі щавлем

Картоплю обчистити, відварити у підсоленій воді, відцідити і протерти крізь сито. Масло розтопити, змішати, розтираючи, з жовтками, борошном, вершками. Потім з'єднати з картоплею, додати збиті білки. Викласти на змащене маслом і посипане сухарями глибоке блюдо, перекладаючи молодими листками щавлю, скибочками підсмаженої свинячої корейки. Посипати сухарями, збризнути маслом і підрум'янити у духовці. Подати з маслом.

Картопля — 10 шт., вершкове масло — 6 ст. ложок, яйце — 6 шт., борошно — 6 ч. ложок, вершки (або молоко) — 1,5 склянки, щавель, сухарі (мелені), сіль, свинина — 250 г.

Печеня по-домашньому

Лопаткову або шийну частину свинини нарізати на шматки вагою 30—40 г, обсмажити на жирі до утворення рум'яної кірки, додати нарізану ріпчасту цибулю, а в кінці обсмажування покласти томат-пюре і ще потримати на вогні 3—4 хвилини. Окремо обсмажити на жирі обчищену картоплю, нарізану часточками. Обсмажене м'ясо та картоплю скласти в каструлю

шарами так, щоб м'ясо було покрите овочами, посолити, поперчити, влити бульйон з таким розрахунком, щоб продукти були покриті рідиною. Закрити кришкою, потушкувати на слабкому вогні, за 5 хвилин до готовності покласти лавровий лист. За бажанням можна додати січений часник. Подаючи, посипати січеною зеленню петрушки та кропу.

Картопля — 10 шт., м'ясо — 600 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., жир — 3 ст. ложки, томат-пюре — 1 ст. ложка, сіль, чорний мелений перець, лавровий лист, часник, зелень, бульйон.

Печеня по-молдавськи

Зачищену від плівки м'якоть яловичини нарізати на шматочки упоперек волокон і обсмажити на жирі з додаванням наприкінці обсмажування нарізаної ріпчастої цибулі та пшеничного борошна. Змішати з обчищеною обсмаженою картоплею, нарізаною великими часточками, укласти в горщечок або чавунець, покласти пасерований на жирі томат-пасту, сіль, чорний мелений перець, залити бульйоном так, щоб він покрив продукти, і тушкувати під кришкою 40 хвилин. Наприкінці варіння влити вино. Готову страву посипати січеним часником і зеленню петрушки та кропу. Окремо подати свіжі або солоні овочі.

Картопля — 10 шт., м'ясо — 600 г, цибуля — 1,5 шт., борошно — 1 ст. ложка, жир — 3 ст. ложки, томат-паста — 1 ст. ложка, сіль, перець, бульйон, часник, зелень, червоне сухе вино — 70 г, овочі.

Смаженка (білоруська кухня)

Нарізати очищену від плівок м'якоть яловичини по два шматочки на порцію, обсмажити. Скласти в каструлю, додати нарізані кубиками моркву, ріпчасту цибулю, відварені сушені гриби, томат-пасту, пасеровані на маслі або маргарині, злегка обсмажену нарізану часточками обчищену картоплю, пасероване до коричневого кольору борошно, сіль, перець горошком. Перемішати, залити грибним бульйоном так, щоб він був на одному рівні з продуктами, додати сметану, накрити кришкою і тушкувати при слабкому кипінні до готовності. Готову страву посипати січеною зеленню.

Картопля — 10 шт., яловичина — 500 г, морква — 1 шт., цибуля — 1 шт., гриби — 50 г, жир — 100 г, томат-паста — 1 ст. ложка, борошно — 1 ст. ложка, сіль, перець, бульйон — 0,5 л, сметана — 0,5 склянки, зелень кропу та петрушки.

Печеня по-київськи

Яловичину, нарізану великими шматками, посолити, обсмажити, поперчити і розкласти в порційні горщечки. На м'ясо покласти нарізану кубиками обсмажену з ріпчастою цибулею картоплю, залити сметанно-грибним соусом, покласти обсмажене кружальце помідора в кожний горщечок і січену зелень кропу та петрушки. Закрити горщечок, довести до готовності в гарячій духовці. Для приготування соусу

підсмажити на маслі нарізані відварені гриби з ріпчастою цибулею та пшеничним борошном. Потім з'єднати з грибним бульйоном, сіллю, перцем, сметаною, довести до кипіння і варити 2—3 хвилини.

Картопля — 10 шт., м'ясо — 600 г, цибуля — 1,5 шт., помідори — 2 шт., жир — 60 г, зелень, сіль, перець горошком; для соусу: пшеничне борошно — 1 ст. ложка, вершкове масло — 2 ст. ложки, сушені гриби — 50 г, цибуля — 0,5 шт., сметана — 100 г, бульйон — 1 склянка, сіль, чорний мелений перець.

Печеня «Салют», запечена в горщечку

Злегка обсмажене м'ясо розкласти в порційні горщечки, додати обчищену й нарізану, обсмажену до напівготовності картоплю, нарізані й пасеровані з ріпчастою цибулею шампіньйони, розмочений чорнослив (без кісточок), смажені товчені горіхи, товчений часник, спеції, січену зелень. Залити червоним соусом з вином, зверху горщечок покрити тістом, змазати його льєзоном (яйцем, змішаним з молоком), поставити в гарячу духовку і запекти до готовності 35—40 хвилин. Для приготування червоного соусу підсмажити на маслі борошно до світло-коричневого кольору, змішати з томатом-пюре, розвести м'ясним бульйоном. Додати злегка підсмажене нарізане коріння та ріпчасту цибулю і проварити на слабкому вогні 20—30 хвилин, посолити, влити вино (мадера або портвейн), процідити крізь марлеву серветку, довести до кипіння і заправити кусочком вершкового масла.

Картопля — 10 шт., яловичина — 600 г, гриби — 100 г, цибуля — 1 шт., маргарин — 100 г, чорнослив — 100 г, волоські горіхи — 5 шт., часник, спеції, зелень за смаком; для соусу: борошно — 1 ст. ложка, цибуля, морква, корені петрушки — по 1 шт., вершкове масло — 50 г, томат-пюре — 1 ст. ложка, бульйон — 1,5 склянки, вино — 2 ст. ложки, сіль; для тіста: пшеничне борошно — 210 г, вода або молоко — 90 г, яйце — 1 шт., цукор — 1 ч. ложка, сіль — 0,3 ч. ложки.

Печеня по-домашньому в горщечках

Картоплю, моркву та цибулю, обчищені і нарізані кубиками, підсмажити разом з нашаткованими відвареними грибами. Нарізані солоні огірки припустити 15—20 хвилин. Все скласти в порційні горщечки, додати обсмажені шматочки яловичини, консервований зелений горошок, сіль, залити грибним бульйоном і поставити варити. Замісити тісто на кефірі з яйцями та сіллю, розкачати на пласт, змастити жиром, розрізати на невеликі шматочки, згорнути рулетиком і покласти в киплячу печеню. Зверху, замість кришки, накрити горщечок тістом і поставити в гарячу духовку. Подавати в горщечках зі свіжими або солоними овочами.

Картопля — 10 шт., м'ясо — 600 г, цибуля — 1 шт., морква —

0,5 шт., сушені гриби — 50 г, огірки — 2 шт., маргарин — 100 г, зелений горошок — 2 ст. ложки, сіль, спеції, овочі, для тіста: борошно — 500 г, молоко — 0,5 склянки, сіль, сода.

Яловичина тушкована по-російськи

Нарізані шматки яловичини злегка відбити, посолити, поперчити, запанірувати в борошні й обсмажити на свинячому салі з обох боків. У горщечок покласти на дно скибочки шпигу, на них — обсмажені шматки яловичини, спеції, нашатковані соломкою ріпчасту цибулю, моркву та корені селери, нарізаний дрібними кубиками житній черствий хліб, залити киплячим м'ясним бульйоном і тушкувати на плиті 15—20 хвилин при слабкому кипінні. Потім додати сметану, накрити кришкою, поставити в гарячу духовку і тушкувати близько години до готовності. Окремо подати обчищену, відварену цілою картоплю, посипану січеною зеленню кропу та петрушки, і малосольні огірки.
Картопля — 10 шт., м'ясо — 600 г, борошно — 1,5 ст. ложки, сало — 100 г, цибуля — 1 шт., морква та селера — по 50 г, хліб — 60 г, бульйон — 2 склянки, сіль, чорний перець мелений та горошком, лавровий лист, зелень, малосольні огірки.

Оленина, тушкована з картоплею

М'ясо разом з кісткою порубати на шматочки, покласти у змащений маслом горщик і тушкувати в духовці у власному соку до напівготовності. Додати нарізану крупними скибочками картоплю та січену ріпчасту цибулю. За 10 хвилин до готовності покласти протерті ягоди брусниць (або журавлини), сіль, перець горошком, лавровий лист. Подати в горщику, з овочевим салатом.
Картопля — 10 шт., м'ясо — 1 кг, жир — 3 ст. ложки, цибуля — 1 шт., брусниці (або журавлина) — 200 г, спеції, салат.

Печеня по-житомирськи

М'якоть свинини нарізати великими шматками, обсмажити, потушкувати з томатом-пюре. На салі обсмажити нарізані кубиками картоплю та моркву, змішати з нарізаною кільцями ріпчастою цибулею, нашаткованими відвареними грибами, сіллю, перцем. Скласти шарами в каструлю м'ясо та підготовлені овочі (причому знизу і зверху мають бути овочі), залити грибним бульйоном, закрити кришкою і тушкувати до готовності. Подаючи, посипати дрібно нарізаною зеленню кропу та січеним часником.
Картопля — 10 шт., м'ясо — 600 г, сало — 100 г, цибуля — 2 шт., морква — 1,5 шт., сушені гриби — 50 г, томат-пюре — 2 ст. ложки, часник — 0,5 головки, спеції, зелень.

Печеня «Баравікас» (литовська кухня)

В очищеній і нарізаній у формі дужечки картоплі видалити серцевину, посолити і обсмажити.

Приготувати фарш із нарізаних відварених грибів, пасерованих у жирі з ріпчастою цибулею, додавши сіль та перець. Обсмажену картоплю наповнити фаршем. Свинячу корейку нарізати шматками (діаметром 7 см), відбити до товщини 0,5 см, надати круглої форми, посолити, поперчити і покласти на фаршировану картоплю. Помістити в гарячу духовку, час від часу поливаючи грибним відваром, а незадовго до закінчення смаження змастити страву сметаною. Викласти на блюдо, прикрасити гілочками зелені. Окремо подати соління та грибний соус.

Картопля — 10 шт., корейка — 500 г, жир (для фритюру) — 1 склянка, сіль, перець, зелень, соління; для фаршу: сушені гриби — 50 г, цибуля — 1 шт., жир — 1 ст. ложка, сметана — 1 ст. ложка; для соусу: сушені гриби — 8 г, цибуля — 0,5 шт., борошно — 1 ст. ложка, масло — 2 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, грибний бульйон — 1 склянка, сіль, чорний мелений перець, лавровий лист.

Рагу з баклажанів (румунська кухня)

Обчищені баклажани нарізати кружальцями завтовшки 1 см, опустити на 1 хвилину в окріп (щоб вийшла гіркота) і відкинути на друшляк. Обсмажити на олії нарізані дрібними кубиками моркву, ріпчасту цибулю, картоплю разом з перекрученою на м'ясорубку яловичиною, охолодити. Додати яйця, сметану, сіль, чорний мелений перець і перемішати. На змащений олією лист укласти паніровані в борошні й підсмажені на олії кружальця баклажанів, готовий фарш, потім знову баклажани і фарш, а зверху — ще шар баклажанів. Усе полити м'ясним бульйоном, змішаним з томатним соком (можна також покласти кружальця помідорів) і запекти в гарячій духовці 25—30 хвилин.

Картопля — 4 шт., баклажани — 3 шт., м'ясо — 600 г, цибуля — 1 шт., морква — 0,5 шт., олія — 0,5 склянки, борошно — 2 ст. ложки, яйце — 2 шт., сметана — 0,5 склянки, сіль, перець, бульйон та томатний сік — по 0,5 склянки.

Биточки смажені з овочами

Свіжу білокачанну капусту відварити до напівготовності, як для голубців, окремо відварити необчищену моркву, обчистити її й охолодити. Яловиче котлетне м'ясо пропустити крізь м'ясорубку з паштетною решіткою, змішати з відвареними капустою та морквою і все разом пропустити крізь м'ясорубку із звичайною решіткою. У фарш додати сіль, чорний мелений перець, протерту гарячу картоплю, перемішати сформувати биточки, запанірувати у пшеничних мелених сухарях і обсмажити на жирі. Викласти на блюдо, полити сметанним соусом і посипати січеною зеленню кропу та петрушки.

Картопля — 3 шт., капуста — 200 г, морква — 1 шт., м'ясо — 600 г, жир — 60 г, сухарі — 2 ст. ложки, сіль, перець, соус, зелень.

Котлети по-березанськи

Відварену обчищену картоплю пропустити крізь м'ясорубку разом з телятиною, посолити, поперчити, покласти вершкове масло. Добре перемішати, сформувати котлети, змочити їх у яйці, запанірувати в сухарях і обсмажити з обох боків на вершковому маслі або на маргарині. Окремо подати овочевий салат або натуральні свіжі чи солоні овочі.

Картопля — 4 шт., телятина — 700 г, сіль, чорний мелений перець, яйце — 2 шт., сухарі — 0,5 склянки, масло або маргарин — 100 г, салат, овочі.

Котлети м'ясні з картоплею

Яловичину двічі пропустити крізь м'ясорубку, додати сиру обчищену картоплю, подрібнену на тертці з дрібними отворами, яйця, вершки, сіль, чорний мелений перець і все старанно перемішати. Сформувати котлети, запанірувати їх у пшеничних мелених сухарях і обсмажити з обох боків на добре розігрітій сковороді з жиром. На 3—4 хвилини котлети поставити в гарячу духовку. Подаючи, полити розтопленим вершковим маслом. Окремо подати соління.

Картопля — 4 шт., м'ясо — 500 г, вершки — 0,5 склянки, яйце — 2 шт., сухарі — 0,5 склянки, жир — 2 ст. ложки, сіль, перець, вершкове масло, соління.

Котлети «Загадка»

Обчищену відварену картоплю розім'яти на пюре, додати яйця, сіль, чорний мелений перець, дрібно січені зелену цибулю, зелень кропу та петрушки, мускатний горіх, перемішати. Зробити круглі плескачики, покласти на них м'ясну не смажену котлету без панірування, на неї — другий плескачик, з'єднати краї, обкачати в борошні, потім у яйцях і запанірувати у пшеничних мелених сухарях. Смажити у фритюрі (великій кількості розігрітого жиру) до утворення рум'яної кірки. Викласти шумівкою на блюдо з овочевим салатом.

Картопля — 10 шт., яйце — 2 шт., сухарі — 0,5 склянки, спеції, зелень, салат, жир для смаження — 1 склянка; для котлет: м'ясо — 500 г, хліб — 100 г, сіль, перець, часник.

Картопляні оладки по-шахтарськи

Сиру обчищену картоплю подрібнити на дрібній тертці, додати відварене м'ясо, пропущене крізь м'ясорубку, борошно, сіль, яйця, дрібно нарізану і пасеровану на маслі ріпчасту цибулю. Все перемішати, викласти ложкою фарш на розігріту з жиром сковороду, обсмажити з обох боків і подати гарячими з будь-яким овочевим салатом.

Картопля — 5 шт., яловичина — 400 г, яйце — 2 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., борошно — 2 ст. ложки, масло і маргарин — 60 г, сіль, салат.

Тушанка свиняча (білоруська кухня)

М'якоть свинини нарізати на ве-

лики шматки, обсмажити до золотистої кірки, скласти у товстостінну посудину, додати нарізані брусочками ріпчасту цибулю, корені петрушки, селери та моркви, сіль, перець, влити трохи води, довести до кипіння і зменшити вогонь. Через півгодини покласти нарізану крупними часточками картоплю, подрібнений часник і тушкувати на слабкому вогні до готовності. За 5 хвилин до закінчення тушкування покласти лавровий лист. Подаючи, посипати січеною зеленню петрушки та кропу. Окремо подати соління.

Картопля — 10 шт., свинина — 700 г, корені петрушки, селери та моркви — по 60 г, цибуля — 2 шт., часник — 3 зубки, сіль, чорний мелений перець, лавровий лист, зелень, вода — 3 склянки, соління.

Ковбаса домашня по-фінськи

Обчищену картоплю відварити цілою до напівготовності (не більше 5 хвилин), гарячою посікти сікачем разом з відвареним м'ясом, полити жиром. Змішати з дрібно нарізаною ріпчастою цибулею, сіллю, крупно потовченими горошинами гіркого перцю. Старанно очистити кишки, натерти крупною сіллю, ретельно вимити, нещільно наповнити підготовленими продуктами, зав'язати кінці і проварити півгодини у підсоленому окропі. Потім обережно вийняти, дати стекти воді, підрум'янити з обох боків на гарячій сковороді з жиром. Окремо подати овочі.

Картопля — 10 шт., яловичина — 800 г, цибуля — 3 шт., масло — 100 г, сіль, перець, кишки, овочі.

Яловичина по-домашньому

Яловичину (товстий край) нарізати порційними шматками, злегка відбити, надаючи їм овальної або круглої форми, змастити вершковим маслом, посолити і поперчити. На маленькій порційній сковорідці трохи обсмажити на вершковому маслі дрібно січену ріпчасту цибулю і відразу ж покласти на неї шматок підготовленого м'яса. Коли м'ясо підсмажиться, покласти з одного боку тушковані в сметанному соусі білі свіжі гриби, а з другого — декілька дрібних бульб обчищеної вареної картоплі з обох протилежних боків випустити по сирому яйцю, посолити їх і поставити в гарячу духовку. Полити міцним м'ясним бульйоном, посипати зеленню кропу та петрушки, подати на сковорідках, на яких готувалась страва.

Картопля (дрібна) — 1 кг, яловичина — 600 г, цибуля — 1,5 шт., масло — 100 г, яйце —



10 шт., чорний мелений перець, зелень, бульйон — 0,5 склянки, гриби — 200 г, борошно — 1 ст. ложка, вершкове масло — 1 ст. ложка, сметана — 2 ст. ложки, грибний бульйон — 0,5 склянки, сіль.

Піджарка любительська

Яловичину, свинячу корейку та баранину нарізати крупними шматками, злегка відбити, посолити, поперчити. М'ясо з обох боків обсмажити на гарячій сковороді на топленому маслі. Обсмажити окремо на маслі картоплю та ріпчасту цибулю. Викласти на середину сковороди смажену картоплю, а навколо неї — смажені шматки м'яса, зверху викласти смажену цибулю. Полити м'ясним бульйоном, кілька хвилин потримати на вогні, посипати зеленню і подати в цій же сковороді.
Картопля — 10 шт., цибуля — 2 шт., яловичина, свинина, баранина — по 200 г, топлене масло — 100 г, бульйон — 0,5 склянки, сіль, перець, зелень.

Биточки по-селянськи

Яловичину пропустити крізь м'ясорубку з крупною решіткою. Додати дрібно нарізану ріпчасту цибулю, сіль, чорний мелений перець, трохи води, перемішати, потім добре вибити. Сформувати биточки, запанірувати їх у пшеничному борошні, обсмажити з обох боків на добре розігрітій з жиром сковороді до утворення рум'яної кірки. Розкласти у порційні горщечки нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, обсмажені биточки, відварені, нашатковані і трохи обсмажені гриби, чорний перець горошком, нарізану часточками і обсмажену картоплю, обсмажену моркву, пасерований томат-пасту. Залити все грибним соусом, накрити кришкою і тушкувати в духовці 10—15 хвилин до готовності. Подати у горщечках, поставити соління. Для приготування грибного соусу спасерувати на вершковому маслі борошно, розвести гарячим грибним бульйоном, посолити і варити близько години, покласти кусочок вершкового масла або маргарину.
Картопля — 10 шт., м'ясо — 600 г, цибуля — 1,5 шт., вода — 2 ст. ложки, борошно — 2 ст. ложки, жир — 80 г, сушені гриби — 100 г (або свіжі — 30 г), морква — 0,5 шт., томат-паста — 1 ст. ложка, спеції, соління; для соусу: борошно — 1 ст. ложка, масло — 1 ст. ложка, бульйон — 2 склянки, маргарин — 300 г, сіль.

Баранина по-казанськи

Баранячу корейку нарізати порційними шматками, натерти сіллю, перцем і обсмажити на сильно розігрітій сковороді з маслом до рум'яної кірки. Потім перекласти у глибоку посудину, додати бульйон, нарізану і пасеровану ріпчасту цибулю, сметану, обчищену і нарізану часточками обсмажену картоплю, закрити кришкою і тушкувати до готовності 15—20 хвилин. Подаючи, посипати січеним часником.
Картопля — 10 шт., м'ясо (з кісткою) — 1 кг, цибуля —

1 шт., масло — 100 г, сметана — 0,5 склянки, сіль, перець, часник за смаком, бульйон — 1,5 склянки.

Кюкю з баранини (азербайджанська кухня)

Баранину відварити цілим шматком. За півгодини до готовності додати ріпчасту цибулю, коріння та спеції. Готову баранину нарізати скибочками по 10—15 г, укласти на сковороду, змащену жиром, на неї — нарізану скибочками відварену обчищену картоплю, потім — нашатковану зелену цибулю. залити все змішаним із зеленню яйцем, зверху посипати меленою корицею і поставити в гарячу духовку на 10—15 хвилин. Окремо подати соління.
Картопля — 10 шт., м'ясо — 600 г, ріпчаста цибуля — 0,5 шт., морква та біле коріння — по 60 г, жир — 1 ст. ложка, зелена цибуля — 2 ст. ложки, яйце — 3 шт., кориця, сіль, гіркий перець горошком, соління.

Баранина, відварена з овочами

Баранину разом з кістками порубати, розкласти у порційні горщечки по 3 шматки, залити водою і при слабкому кипінні зварити до напівготовності, знімаючи з поверхні піну. Потім додати нарізані часточками обчищену картоплю, свіжі помідори та обчищені баклажани, шатковані ріпчасту цибулю, корінь селери або петрушки, нарізану на 3—4 частини стручкову квасолю, спеції і зварити на слабкому вогні до готовності (якщо м'ясо легко відділятиметься від кісток, а хрящі стануть м'якими). Посипати січеною зеленню кінзи, петрушки або кропу. Свіжі овочі та гілочки зелені подати окремо.
Картопля — 500 г, м'ясо — 600 г, помідори — 3 шт., баклажани — 1 шт., цибуля — 1,5 шт., корені петрушки або селери — 100 г, стручкова квасоля — 10 шт., сіль, чорний перець горошком, лавровий лист, зелень, овочі.

Баранина в соусі з овочами

Баранину, нарубану на шматки разом з кістками, відварити до напівготовності в міцному бульйоні. М'ясо вийняти шумівкою, бульйон процідити. Залити м'ясо частиною проціодженого бульйону (другу частину залишити для приготування соусу), додати нарізані часточками обчищену картоплю, моркву, попередньо ошпарену окропом ріпу, ріпчасту цибулю, корені петрушки та нарізану шашками білокачанну капусту (якщо вона гірчить, то слід ошпарити окропом). Покласти спеції, зварити до готовності м'яса та овочів, заправити товченим часником, влити проціджений білий соус і злегка перемішати. Довести до кипіння, посипати січеною зеленню кропу та петрушки. Подати гарячим. Для приготування соусу борошно прогріти на маслі, розвести залишеною частиною бульйону, посолити і варити 7—8 хвилин.
Картопля — 600 г, баранина — 700 г, капуста — 100 г, цибуля — 1 шт., морква — 1 шт.,

ріпа — 100 г, корені петрушки — 60 г, сіль, чорний перець горошком, лавровий лист, часник, зелень; для соусу: борошно — 1 ст. ложка, вершкове масло або маргарин — 1 ст. ложка, бульйон — 1,5 склянки, сіль.

Чанахі (грузинська кухня)

Жирну баранину нарізати на шматки, посолити, скласти в керамічний горщик, додати нарізану крупними кубиками обчищену картоплю, шатковану ріпчасту цибулю. Потім укласти цілі, надрізані баклажани, в надріз покласти шматочки курдючного сала, стручковий гіркий перець, січену зелень. Залити все томатом, розведеним бульйоном з товченим часником, січеною зеленню, стручковим зеленим перцем, і тушкувати у гарячій духовці під кришкою 1,5—2 години. Незадовго до готовності додати свіжі помідори.

Картопля — 600 г, м'ясо — 700 г, помідори — 4 шт., цибуля — 1 шт., баклажани — 3 шт., курдючне сало — 100 г, гіркий стручковий перець — 3 шт., зелень кінзи та петрушки — 70 г, часник — 3 зубки, томат-паста — 1 ст. ложка, сіль.

Баранина, тушкована з картоплею та цибулею

Жир, зрізаний з м'яса баранини, нарізати, добре витопити його у жаростійкій посудині. Додати нарізану на шматки баранину, посолити, поперчити і обсмажити доти, поки не утвориться рум'яна кірка. Потім покласти обсмажені кубики картоплі, закрити кришкою і довести до готовності в гарячій духовці. Залити соусом і ще поставити в духовку на 5—10 хвилин. Для приготування соусу спасерувати на маслі нашатковану ріпчасту цибулю з додаванням томату-пюре та бульйону, трохи прокип'ятити. Подаючи, шматочки баранини разом з картоплею та цибулею викласти на блюдо, полити соусом і посипати січеною зеленню кропу або петрушки. Окремо подати солоні або мариновані овочі.

Картопля — 10 шт., жирна баранина — 700 г, цибуля — 2 шт., томат-пюре — 1,5 ст. ложки, масло — 1 ст. ложка, бульйон — 0,5 склянки, сіль, чорний мелений перець, зелень, овочі.

Запіканка «Один до десяти»

Баранину та обчищену картоплю нарізати кубиками, покласти у плоску посудину, залити міцним м'ясним бульйоном так, щоб він трохи покрив картоплю, посолити, поперчити. Швидко замісити пісочне тісто, розкачати на пласт і вкрити ним зверху продукти (замість кришки), потім поставити в гарячу духовку і запікати при слабкому вогні 1,5—2 години. Окремо подати солоні огірки.

Картопля — 1 кг, баранина — 100 г, сіль, перець, огірки; для тіста: борошно — 100 г, яйце — 1 шт., жир — 50 г, сіль.

Кролик, відварений з овочами

Підготовленого кролика порубати на шматки, скласти в каструлю, залити окропом (щоб вода ледь покрила), поварити півго-

дини, знімаючи піну. Додати нарізані картоплю, моркву, ріпу, корінь петрушки, ріпчасту цибулю, закрити кришкою і поварити 15—20 хвилин. Потім покласти нарізані шматочки солоного огірка, спеції і при слабкому кипінні під кришкою варити до готовності. Подаючи, посипати дрібно шаткованою зеленою цибулею та кропом.

Картопля — 6 шт., кролик — 1 шт., цибуля — 1 шт., морква та корінь петрушки — по 60 г, ріпа — 100 г, огірки — 1 шт., сіль, чорний перець горошком, лавровий лист, зелень.

Кролик, тушкований у молоці

Нарубані шматки кролика обсмажити на жирі, додати дрібно нарізану ріпчасту цибулю і разом трохи підсмажити, не даючи підрум'янитися. У порційні горщечки розкласти тонкі скибочки сала шпик, кролика з цибулею, зверху — обсмажену до напівготовності крупно нарізану картоплю, спеції, нашатковану зелень і залити гарячим кип'яченим молоком. Закрити кришкою або тістом, поставити в гарячу духовку і тушкувати 20—30 хвилин до готовності. Подати з солоними або квашеними овочами.

Картопля — 10 шт., кролик — 1 шт., цибуля — 1,5 шт., жир — 50 г, шпик — 50 г, молоко — 5 склянок, сіль, чорний перець горошком, зелень.

Курка, запечена в горщечках

Порубану на шматки оброблену тушку курки обсмажити з обох боків до напівготовності, розкласти у порційні горщечки, залити сметанним соусом. Зверху вкласти обчищену, нарізану кубиками й обсмажену до напівготовності картоплю, зелений консервований горошок, пасеровані на маргарині ріпчасту цибулю та моркву, січену зелень кропу та петрушки, сіль. Закрити горщечки тістом і поставити в гарячу духовку на 20—30 хвилин. Подати в горщечках.

Картопля — 8 шт., курка — 750 г, маргарин — 60 г, цибуля — 1 шт., морква — 1 шт., зелений горошок — 0,5 склянки, сіль, зелень, соус; для тіста: борошно — 200 г, вода — 50 г, яйце — 1 шт., сіль.

Яловичина з овочами в горщечках по-грецьки

Підготовлені моркву, ріпчасту цибулю, корінь селери, свіжі гриби та шматочки яловичини пропустити крізь м'ясорубку, посолити, поперчити, перемішати. У змащені жиром жаростійкі горщечки розкласти шарами картопляне пюре, потім масу з овочів та м'яса, на неї — скибочки баклажанів (попередньо ошпарені окропом для видалення гіркоти). Зверху на фарш розкласти кубики шпику, посипати пшеничними меленими сухарями, збризнути розтопленим маслом, поставити в гарячу духовку на 25—30 хвилин. Подати в горщечках зі свіжими або солоними огірками, помідорами.

Картопля — 5 шт., морква — 1,5 шт., цибуля — 1 шт., корені селери — 100 г, свіжі гриби —

150 г, м'ясо — 400 г, масло — 60 г, сухарі — 2 ст. ложки, шпик — 75 г, сіль, чорний мелений перець, огірки, помідори.

Відкритий пиріг з курятиною та картоплею

Приготувати дріжджове тісто, поставити в тепле місце для бродіння, двічі роблячи обминку. На змащений маслом лист покласти розкачаний овальний плескачик з тіста завтовшки 1 см, на нього викласти начинку з курятини з січеною зеленню та яйцями. Краї плескачика оформити листочками з тіста. Для цього розкачати джгутик, трошки тонший за палець, зробити тонким гострим ножем надрізи з обох боків, а по центру джгутика лезом ножа нанести прожилки. Потім змастити яєчним жовтком. Старанно розім'яти гарячою обчищену відварену картоплю, додати сіль, масло, яйця, добре вимішати (майже збити). Відсадити на поверхню пирога з допомогою трубочки картопляне пюре у вигляді ромашки пбо орнаменту, залишивши середину пирога відкритою. Поставити в гарячу духовку і випікати при температурі 210—220 °С протягом 30—40 хвилин.
Картопля — 4 шт., масло — 30 г, яйце — 1 шт., сіль; для фаршу: варена курка — 350 г, сіль, зелень петрушки; для тіста: пшеничне борошно — 500 г, дріжджі — 30 г, молоко — 1,5 склянки, масло або вершковий маргарин — 200 г, сіль, цукор за смаком; масло — 1 ст. ложка, жовтки — 1 шт.

Котлети картопляні з курятиною

Обчищену відварену картоплю протерти гарячою, трохи охолодити, посолити, вбити яйця, всипати пшеничне борошно і замісити еластичне тісто. Якщо тісто засухе, то додати трохи гарячого молока. Куряче філе пропустити крізь м'ясорубку разом з пасерованою на маслі ріпчастою цибулею, додати сіль, запашний мелений перець або мускатний горіх, вершки і старанно збити. Скачати тісто у валик, розрізати впоперек на однакові шматочки, розплескати, покласти чайною ложкою фарш з курятини і навколо обернути тістом. Сформувати довгасту котлету, змочити у збитому яйці, запанірувати у пшеничних мелених сухарях і обсмажити у фритюрі. Подати гарячими з соліннями.
Картопля — 10 шт., яйце — 2 шт., борошно — 3 ст. ложки, сіль; для фаршу: куряче філе — 250 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., вершкове масло — 30 г, вершки — 1,5 ст. ложки, сіль, перець або мускатний горіх; жир для смаження (суміш смальцю та олії) — 1,5 склянки, сухарі — 2 ст. ложки, яйце — 1 шт., соління.

Чахохбілі

Тушку курчати нарізати шматками, покласти в каструлю з нагрітим жиром і тушкувати. Коли м'ясо виділить сік, злити його, а в каструлю додати ріпчасту цибулю, сіль, нарізані помідори (без шкірки) і тушку-

вати 15—20 хвилин. Потім залити соком, який виділився при тушкуванні, додати нарізану крупними шматками картоплю і знову тушкувати доти, поки картопля не розвариться. За 5 хвилин до готовності покласти дрібно нарізану зелень путрушки, кропу, товчений стручковий перець та часник.

Картопля — 10 шт., цибуля — 2,5 шт., помідори — 5 шт., курча — 1 шт., масло або маргарин — 50 шт., сіль, перець, зелень, часник — 1 головка.

Печеня з курей

Нарубані шматочки курки (по 30—40 г) обсмажити до утворення рум'яної кірки, додати нарізані часточками моркву та півкільцями — ріпчасту цибулю. Наприкінці обсмажування покласти томат-пасту, потім нарізану часточками картоплю, сіль, чорний мелений перець, залити водою, щоб вона покрила продукти, і тушкувати до готовності під кришкою. Подаючи, посипати дрібно нарізаною зеленню петрушки. Окремо подати солоні або квашені овочі.

Картопля — 10 шт., цибуля — 1 шт., морква — 1 шт., жир — 60 г, томат-паста — 1 ст. ложка, сіль, перець, зелень, овочі, курка — 700 г.

Індичка, тушкована в соусі з овочами

Смажену тушку індика порубати на шматки, розкласти в порційні горщечки, додати обсмажені до напівготовності нарізані часточками картоплю, ріпчасту цибулю, моркву, корені петрушки, ріпу (попередньо ошпарену). Залити червоним соусом, накрити кришками або тістом і тушкувати 20—30 хвилин. Щоб соус не підгорів, горщечки поставити на лист із гарячою водою. Приготування червоного соусу див. у рецепті «Печеня «Салют», запечена в горщечку».

Картопля — 7 шт., цибуля — 1,5 шт., морква — 1 шт., петрушка — 1 шт., ріпа — 75 г, вершкове масло — 75 г, індичка — 750 г, соус — 500 г, сіль.

Гуска по-домашньому

Нарубані шматки тушки гуски натерти сіллю, обсмажити, розкласти у порційні керамічні горщечки по два (по шматку ніжки та філейної частини). Потім покласти крупно нарізану картоплю, крупно нарізану і трохи підсмажену ріпчасту цибулю, спеції, залити гарячим бульйоном так, щоб продукти були повністю покриті, і поставити в гарячу духовку в закритих горщечках на 20—30 хвилин. Подати



в цих же горщечках. Так само можна приготувати і качку.

Картопля — 10 шт., цибуля — 1,5 шт., гуска — 1 кг, маргарин або гусяче сало — 50 г, сіль, чорний перець горошком, лавровий лист.

Гуска, фарширована картоплею, в тісті

Оброблену тушку гуски відварити до напівготовності, відцідити, охолодити, натерти сіллю і чорним меленим перцем всередині та зверху. Тушку гуски нафарширувати розрізаними на половинки обчищеними бульбами картоплі. Прісне тісто (як для вареників) розкачати завтовшки 0,5 см, загорнути в нього тушку, покласти в гусятницю, викладену всередині вологим пергаментним папером, зверху, також накрити папером. Закрити кришкою, поставити в гарячу духовку і тримати 3—4 години при температурі 180—200 °С. Із готової тушки зняти папір, обережно вийняти картоплю на блюдо, тушку разом із тістом порізати на шматки й обкласти зверху картоплею. Прикрасити гілочками зелені та маринованими фруктами.

Картопля — 10—15 шт., гуска (невелика) — 1 шт., тісто — 800 г, сіль, перець, зелень, мариновані фрукти.

Качка, фарширована бульбами картоплі

Обчищені бульби картоплі середнього розміру трохи обсмажити цілими на качиному жирі, зрізаному з черевця, додати нашаткованої соломкою і також обсмаженої ріпчастої цибулі та пастернаку. Нафаршируватн цими продуктами підготовлену качку, попередньо посоливши зсередини разом з меленим запашним перцем або мускатним горіхом. Черевце зашити білими нитками, покласти в змащену жиром качатницю, накрити кришкою й запекти в гарячій духовці (час від часу качку перевертати, щоб вона рівномірно підсмажилась). Готову качку викласти цілою на блюдо, зняти нитки й прикрасити овочами та маринованими фруктами, гілочками зелені петрушки й селери.

Картопля — 10 шт., качка — 1 шт., цибуля — 1 шт., пастернак (корінь) — 70 г, сіль, запашний перець або мускатний горіх на кінчику ножа, зелень, овочі та мариновані фрукти для прикрашення.

Качка, фарширована картоплею і сухарями

Обчищену і нарізану кубиками картоплю обсмажити на качиному жирі, додати обсмажений кубиками черствий хліб, дрібно нарізану зелень, пасеровану на маслі ріпчасту цибулю, спеції, влити розтоплене вершкове масло. Цим фаршем заповнити черевце підготовленої качки, попередньо її посолити й поперчити. Потім черевце зашити білою ниткою, покласти в качатницю і запекти в духовці, час від часу перевертаючи та підливаючи воду або бульйон. Окремо подати солоні та квашені овочі.

Картопля — 10 шт., качка — 1 шт., цибуля — 1 шт., вершкове масло — 2 ст. ложки, хліб — 150 г, зелень, сіль, запашний мелений перець, овочі.

Кнедлики картопляні з печінкою

Телячу печінку очистити від плівки та жовчних протоків, нарізати тонкими скибками, обсмажити разом із шпиком та ріпчастою цибулею (печінку не пересмажити, щоб була соковитою). Потім усе пропустити крізь м'ясорубку або посікти ножем, додати сіль, чорний мелений перець, вершки і розмішати. Приготувати плескачики з картопляного тіста і на кожен із них викласти на середину по 1 чайній ложці підготовлену начинку, краї защипати до центра. Варити в підсоленій воді протягом 20 хвилин. Подаючи, полити маслом. Сметану подати окремо. Приготування картопляного тіста див. у рецепті «Кнедлики-роглики (чеська кухня)».
Картопля — 8 шт., борошно — 0,5 склянки, картопляне борошно — 0,5 склянки, яйце — 2 шт., сіль, щіпка мускатного горіха; вершкове масло — 2 ст. ложки, сметана — 100 г; для начинки: печінка — 300 г, шпик — 50 г, цибуля — 0,5 шт., масло — 1,5 ст. ложки, вершки — 2 ст. ложки, сіль, перець.

Печеня по-мисливськи

Телячу печінку (або печінку дичини — зайця, козулі, кабана та ін.) нарізати товстими скибками, злегка відбити. Картоплю приблизно одного розміру обчистити. Змастити зсередини чавунець, укласти туди упереміш цілі бульби картоплі, крупно нарізану ріпчасту цибулю й моркву, печінку, посолити, поперчити, додати лавровий лист, подрібнений часник, гілочку чебрецю, накрити кришкою і поставити в попіл вогнища, що прогоріло. Зверху на кришку також насипати вугілля, яке тліє. Через годину страва буде готова. Подати зі свіжими або солоними овочами. Замість чавунця можна використати харчову фольгу.
Картопля — 10 шт., печінка — 600 г, цибуля — 2 шт., морква — 1 шт., жир — 100 г, часник — 1 головка, сіль, чорний мелений перець, лавровий лист, чебрець; овочі.

Картопля «в кишеньці»

Зрізати тоншу верхню частину свинячої легені. В нижній частині легені гострим ножем зробити глибокий горизонтальний надріз так, щоб не пошкодити зовнішню плівку. Утворену «кишеньку» наповнити картопляним фаршем, зашити білою ниткою. Потім злегка обсмажити на маслі, скласти в каструлю, влити трохи підсоленого бульйону або води, закрити кришкою і стушкувати до готовності. Викласти на блюдо, зняти нитку, нарізати на шматки і подати зі свіжими або солоними овочами. Для приготування фаршу обчищену і відварену картоплю розім'яти, додати підсмажені до золотистого кольору нарізані кубиками ріпчасту цибулю та

сало, жовтки яєць, сіль і перець за смаком.

Картопля — 8 шт., легеня — 700 г, ріпчаста цибуля — 1,5 шт., сало — 100 г, жовтки яєць — 2 шт., вода або бульйон — 1,5 склянки, сіль, чорний мелений перець; овочі.

Кендюх з картоплею (українська кухня)

Свинячий шлунок (кендюх) добре пошкребти ножем, вимити холодною водою, протерти крупною сіллю, вимити, дати стекти воді. Обчищені бульби картоплі подрібнити на тертці з дрібними отворами, віджати сік, влити кипляче молоко, посолити, поперчити, покласти товчений лавровий лист, нарізане та обсмажене сало і ріпчасту цибулю, подрібнений часник. Усе старанно перемішати, викласти в підготовлений кендюх, зашити білою ниткою, змазати зверху жиром і запекти в гарячій духовці до готовності, час від часу поливаючи соком, що виділяється. Готовий підрум'янений шлунок трохи охолодити, нарізати на шматки і подати з солоними або квашеними овочами.

Картопля — 10 шт., свинячий шлунок — 1 шт., молоко — 0,5 склянки, цибуля — 1,5 шт., сало — 100 г, сіль, чорний мелений перець, лавровий лист, часник — 1 головка; овочі.

Картопля, тушкована з вим'ям

Відварене до готовності вим'я нарізати шматочками, обсмажити і викласти на дно сотейника, додати половину норми нарізаної і злегка обсмаженої ріпчастої цибулі, солодкий шаткований перець, спеції, нарізану скибочками обчищену картоплю, подрібнений часник, решту цибулі, томат-пюре. Залити бульйоном, у якому варилось вим'я, і тушкувати під кришкою до готовності картоплі. Подаючи, посипати січеною зеленню кропу та петрушки. Окремо подати будь-який овочевий салат.

Картопля — 10 шт., цибуля — 2 шт., перець — 1 шт., вим'я — 600 г, масло або маргарин — 50 г, томат-пюре — 1,5 ст. ложки, сіль, чорний мелений перець, лавровий лист, зелень; салат.

Рагу з потрухів

Підготовлені потрухи домашньої птиці обсмажити до рум'яної кірки разом із ріпчастою цибулею, морквою та кореням петрушки, нарізаними кубиками. Залити гарячим бульйоном або водою так, щоб потрухи були повністю ним укриті, і тушкувати під кришкою 25—30 хвилин. Бульйон злити, додати обчищену, нарізану крупними кубиками картоплю, залити червоним соусом, приготовленим на бульйоні, в якому тушкувались потрухи, покласти спеції і тушкувати ще 15—20 хвилин до готовності. Готове рагу посипати дрібно січеною зеленню кропу або петрушки. Рагу з потрухів можна приготувати також із солодким болгарським перцем, баклажанами, помідорами, кабачками, стручковою квасолею, зеленим горошком, цвітною капустою.

Картопля — 10 шт., потрухи — 700 г, цибуля — 1,5 шт., морква — 1 шт., сіль, перець горошком, лавровий лист, зелень, петрушка (корінь) — 60 г.

Вареники з картоплею та лівером (українська кухня)

Підготовлену печінку, серце, легені нарізати шматочками і під кришкою в невеликій кількості води припустити до м'якості. Готовий лівер пропустити крізь м'ясорубку, додати сіль, чорний мелений перець, протерту відварену картоплю, пасеровану подрібнену ріпчасту цибулю й добре перемішати. Приготувати тісто, як вказано в рецепті «Вареники з картоплею (вище див. опис). Зліпити вареники, відварити в підсоленій воді й подати, поливши олією з дрібно нарізаною смаженою ріпчастою цибулею.

Картопля — 600 г, лівер — 500 г, цибуля — 1 шт., масло — 1 ст. ложка, сіль, перець; для тіста: борошно — 500 г, яйце — 1 шт., вода — 1 склянка, сіль; для поливання: цибуля — 1 шт., олія — 2 ст. ложки.

Картопляний пудинг із кістковим мозком

Обчищену картоплю відварити в молоці, відцідити, гарячою протерти. Додати тертий твердий сир, відварений кістковий мозок, щіпку мускатного горіха, сіль, жовтки яєць, добре розмішати, обережно ввести збиті білки. Форму змазати вершковим маслом, посипати меленими сухарями, викласти підготовлену масу і запекти в гарячій духовці протягом 20—25 хвилин. Трохи охолодити, викласти на блюдо і подати з зеленою салатою та майонезом.

Картопля — 10 шт., молоко — 2 склянки, кістковий мозок — 150 г, твердий сир — 60 г, яйце — 3 шт., сіль, мускатний горіх, масло — 1 ст. ложка, пшеничні сухарі — 1,5 ст. ложки; зелена салата.

Котлети картопляні з мозком

Обчищену картоплю відварити в підсоленій воді, процідити, підсушити й протерти. Додати відварений телячий мозок, вершкове масло, борошно, яйця, сіль, чорний мелений перець, старанно розмішати, сформувати котлети, обкачати в пшеничному борошні й обсмажити з обох боків до утворення золотистої кірки. Подати на стіл зі свіжими або квашеними овочами. Для приготування відвареного мозку залити його на півгодини холодною водою, потім старанно відмити від згустків крові, зняти плівку і відварити в підсоленій та підкисленій воді з додаванням нарізаної цибулі, моркви, коренів петрушки або селери та лаврового листу. Охолодити у відварі.

Картопля — 6 шт., мозок — 600 г, масло — 60 г, борошно — 2 ст. ложки, яйце — 2 шт., сіль, перець; овочі.

Риба, тушкована з хріном та картоплею

Підготовлені тушки риби розрізати по хребту, посолити,

обкачати в борошні, обсмажити з обох боків на олії і скласти в сотейник. Додати півсклянки води й тушкувати при слабкому нагріванні 20—25 хвилин. Потім зверху на рибу покласти обчищений і подрібнений на дрібній тертці хрін, сіль, цукор, оцет, сметану. Відварену в мундирі та обчищену картоплю викласти в сотейник навколо риби й протушкувати ще 5—7 хвилин. Подати окремо солоні огірки.
Картопля — 10 шт., риба — 600 г, хрін (тертий) — 3 ст. ложки, борошно — 1,5 ст. ложки, сметана — 100 г, олія — 2 ст. ложки, сіль, цукор, оцет за смаком; огірки.

Риба тушкована з твердим сиром і шинкою, з картоплею

Підготовлену рибу викласти шматочками в сотейник, змастити тонким шаром готової гірчиці, покласти на кожний шматочок риби скибочку шинки. Потім налити трохи рибного бульйону або води, посипати тертим твердим сиром, поставити в гарячу духовку і запікати доти, поки риба не стане м'якою і не утвориться красива рум'яна кірка. На блюдо викласти відварену обчищену картоплю, поряд вкласти підготовлену рибу, посипати січеною зеленню кропу та петрушки і прикрасити часточками свіжих помідорів або дрібними маринованими огірками.
Картопля (середнього однакового розміру) — 10 шт., риба — 600 г, помідори — 3 шт., гірчиця — 1 ч. ложка, шинка — 100 г, твердий сир — 60 г, бульйон або вода — 1,5 склянки, зелень, сіль за смаком.

Картопля, тушкована з рибою

Філе будь-якої морської риби (окунь, ставрида, хек та ін.) нарізати шматками. В глибокій сковороді трохи обсмажити на маслі нарізані дрібними кубиками ріпчасту цибулю, моркву, корінь селери, зверху покласти картоплю, нарізану дрібними кубиками, спеції, влити рибний бульйон або воду й тушкувати під кришкою 10—15 хвилин. Потім покласти підготовлене філе риби, влити молоко й ще потушкувати під кришкою 10—15 хвилин. Готову страву посипати нарізаною зеленню кропу та петрушки. Окремо подати соління.
Картопля — 10 шт., риба — 600 г, масло — 2 ст. ложки, цибуля — 1 шт., морква — 1 шт., корінь селери — 60 г, бульйон або вода — 1 склянка, молоко — 1 склянка, сіль, перець горошком, лавровий лист, зелень; соління.

Картопля з рибою в горщечку

Філе будь-якої риби (тріска, окунь, сом) нарізати на кубики, посипати сіллю, перцем, обкачати в пшеничному борошні й обсмажити на олії. Розкласти в порційні горщечки обсмажену до напівготовності нарізану скибками картоплю, злегка пасеровані шатковані ріпчасту цибулю, моркву й відварені сушені гриби, обсмажене філе риби. Покласти перець горошком, лавровий лист, залити рибним білим соусом, накрити кришками й по-

ставити в гарячу духовку на 25—30 хвилин. Подати в цих же горщечках, посипавши січеною зеленню петрушки. Окремо подати солоні огірки.

Картопля — 10 шт., риба — 600 г, пшеничне борошно — 1,5 ст. ложки, олія — 2,5 ст. ложки, цибуля — 0,5 шт., морква — 1 шт., гриби — 50 г, спеції, соус — 500 г, зелень; огірки.

Балик «Арман» по-алмаатинськи

Шматки риби посолити, поперчити, додати лимонну кислоту, щіпку цукру і дати постояти 15—20 хвилин. Обкачати в пшеничному борошні й обсмажити на топленому маслі. Спасерувати ріпчасту цибулю, нарізану кружальцями. Картоплю відварити в мундирі, обчистити і нарізати кружальцями, розкласти їх у порційні горщечки, потім — шматочки смаженої риби, а на неї — пасеровану цибулю і знову картоплю. Залити сметанним соусом з грибами. Закрити горщечки листковим тістом і запекти в гарячій духовці протягом 15—20 хвилин. Подати в горщечках з будь-яким овочевим салатом.

Картопля — 10 шт., судак — 1,2 кг, борошно — 1,5 ст. ложки, масло — 60 г, цибуля — 1,5 шт., спеції, соус — 500 г; для тіста: пшеничне борошно — 165 г, масло — 110 г, яйце — 0,5 шт.

Риба по-сімферопольськи

Філе судака нарізати на шматки, посолити, поперчити, обкачати в пшеничному борошні. Обсмажити на розігрітій з жиром сковороді з обох боків до утворення рум'яної кірки і довести до готовності в гарячій духовці. Готову рибу розкласти на порційні сковорідки, змащені вершковим маслом, а навколо неї — кружальця обчищеної і обсмаженої картоплі. Викласти на картоплю кружальця обчищених свіжих помідорів, залити сумішшю збитих яєць і молоком, запекти в гарячій духовці й посипати січеною зеленню петрушки.

Картопля — 10 шт., судак — 750 г, борошно — 1,5 ст. ложки, вершкове масло або маргарин — 2 ст. ложки, помідори — 3—4 шт., яйце — 2,5 шт., молоко — 2,5 ст. ложки, спеції, зелень.

Картопля з оселедцем

Обчищену картоплю нарізати товстими скибками, скласти в каструлю з товстим дном, змащену олією, зверху розмістити нарізаний шматочками обчищений і промитий оселедець, на нього посипати нашаткований ріпчасту цибулю, полити олією, додати пшеничне підсушене борошно, накрити кришкою і тушкувати на слабкому вогні до готовності риби й картоплі. Після цього залити все збитими яйцями з молоком, поставити на декілька хвилин у дуже гарячу духовку й запекти.

Картопля — 10 шт., оселедець — 300 г, цибуля — 1 шт., олія — 60 г, борошно — 1 ч. ложка, яйце — 2 шт., молоко — 0,5 склянки, сіль.

Судак по-київськи

Філе судака нарізати на шматки, посолити, поперчити і обкачати в борошні. Підсмажити на олії з обох боків до утворення рум'яної кірки. Відварену в мундирі картоплю обчистити, нарізати кружальцями й обсмажити. Шматочки смаженої риби розкласти на середину порційної сковорідки, розмістити навколо обсмажені кружальця картоплі, залити сметанно-грибним соусом, посипати тертим твердим сиром, збризнути олією, випустити яйце так, щоб був цілий жовток, і поставити в гарячу духовку для запікання. Готову страву посипати дрібно нарізаною зеленню кропу та петрушки.

Картопля — 10 шт., риба — 500 г, борошно — 1 ст. ложка, олія — 3 ст. ложки, твердий сир — 50 г, яйце — 5 шт., сіль, чорний мелений перець, зелень; соус — 500 г.

«Салют» — філе з риби

Підготовлене й ошпарене філе осетрини, нарізане кубиками по 15 г, посипати сіллю, поперчити, додати січену зелень петрушки, лимонну кислоту, збризнути олією і залишити на 30 хвилин. Потім обкачати в борошні й обсмажити на олії до готовності. Готову рибу викласти на середину порційної сковорідки, а навколо — смажену шатковану ріпчасту цибулю з печерицями й нарізану брусочками смажену картоплю. Полити розтопленим вершковим маслом, білим сухим вином і зразу ж подати.

Картопля — 6 шт., риба — 750 г, борошно — 1,5 ст. ложки, олія — 0,5 склянки, цибуля — 1,5 шт., гриби — 200 г, вино — 100 г, спеції, зелень, вершкове масло для поливання — 2 ст. ложки, лимонна кислота — 2,5 г.

Риба по-сибірськи

Підготовлене філе риби обсмажити шматочками, викласти в порційні горщечки. З двох третин норми журавлини віджати сік, залити в горщечки з доданням капустяного розсолу і рибного бульйону. Покласти нарізані мариновані гриби, решту журавлини, обчищені й нашатковані солоні огірки, пасеровану ріпчасту цибулю, вершкове масло. Закрити кришкою, поставити в гарячу духовку й тушкувати до готовності. Подати страву в горщечках. Окремо подати відварену картоплю, посипану зеленню кропу та петрушки.

Картопля — 10 шт., риба — 600 г, журавлина — 1 склянка, капустяний розсіл — 1 склянка, бульйон — 1 склянка, мариновані гриби — 200 г, огірки — 2 шт., цибуля — 1 шт., олія — 3 ст. ложки, вершкове масло — 2 ст. ложки, спеції, зелень.

Камбала по-датськи з картопляним пюре

Половину підготовленого рибного філе покласти в змащену маслом каструлю, залити рибним бульйоном або водою й припустити до готовності. Обкачати в борошні підсолені шматочки решти риби, змочити в яйці й запанірувати в сухарях. Обсма-

жити у фритюрі. Припущену рибу викласти на середину блюда, залити соусом із пасерованого на маслі пшеничного борошна, розведеного гарячим бульйоном і молоком, прокип'ятити і процідити, додати в соус нашаткову відварену спаржу, нарізані соломкою обсмажені на вершковому маслі гриби з додаванням лимонного соку, солі та перцю. З одного боку на блюдо викласти смажену рибу, а з другого — картопляне пюре. Посипати січеною зеленню кропу та петрушки.

Картопляне пюре — 500 г, камбала (філе) — 600 г, борошно — 1 ст. ложка, яйце — 1 шт., пшеничні мелені сухарі — 2 ст. ложки, жир (для фритюру) — 0,5 склянки, вершкове масло — 1 ст. ложка, зелень, сіль, перець; для соусу: борошно — 1 ст. ложка, масло — 2 ст. ложки, молоко — 200 г, свіжі гриби — 150 г, спаржа — 150 г, сок лимона — 1 ст. ложка, спеції.

Камбала смажена по-болгарськи з відвареною картоплею

Підготовлену рибу нарізати на шматочки, посолити, запанірувати у пшеничному борошні і підсмажити на олії до золотистого кольору. Потім рибу довести до готовності в гарячій духовці, викласти на блюдо, збризнути лимонним соком, посипати хлібними крихтами, а поряд покласти відварену цілою картоплю, посипати січеною зеленню петрушки, полити розтопленим вершковим маслом; прикрасити листками зеленої салати й скибочками лимона. Зразу ж подати.

Картопля — 10 шт., риба — 850 г, борошно — 2 ст. ложки, олія — 2 ст. ложки, сік лимона — 1 ст. ложка, вершкове масло — 2 ст. ложки, лимон — 0,5 шт., сіль, зелень, білий хліб (черствий) — 100 г, салата — 100 г.

Картопляники з оселедцем

Обчищене філе оселедця нарізати невеликими шматочками, скласти в оселедницю, посипати нашаткованою ріпчастою цибулею і подрібненими на тертці з великими отворами обчищеними яблуками, полити сметаною і поставити в прохолодне місце. Потім подрібнити на тертці з дрібними отворами обчищену картоплю та ріпчасту цибулю, додати протертий сир, яйця, борошно, сіль, чорний мелений перець і перемішати. На розігріту сковороду з олією ложкою класти одержану масу, приплюснути, щоб картопляники були плескатими. Обсмажені з обох боків рум'яні картопляники подати гарячими до оселедця.

Картопля — 8 шт., цибуля — 1 шт., яйце — 2 шт., борошно — 2 ст. ложки, сир (з незбираного молока) — 0,5 склянки, олія — 3 ст. ложки, сіль, перець; оселедець — 1 шт., цибуля — 1 шт., яблуко — 1 шт., сметана — 0,5 склянки.

Биточки рибні зі смаженою картоплею

Рибне філе припустити з невеликою кількістю води або молока, охолодити, посікти ножем. До-

дати відварений рис, дрібно нарізану й обсмажену на олії ріпчасту цибулю, яйця, сіль, чорний мелений перець і добре перемішати. Сформувати биточки, обкачати їх у пшеничному борошні й обсмажити з обох боків до готовності. На середину блюда викласти у вигляді гірки смажену картоплю, навколо обкласти биточками й посипати січеною зеленню кропу та петрушки. Окремо подати томатний соус.

Картопля — 10 шт., олія — 3 ст. ложки, сіль, зелень, томатний соус — 1 склянка, риба — 400 г, яйце — 1,5 шт., рис — 2 ст. ложки, вода або молоко — 0,5 склянки, цибуля — 0,5 шт., борошно — 1,5 ст. ложки, сіль, перець.

Запіканка картопляна з рибою

Підготовлену будь-яку морську рибу відварити в підсоленій воді, відокремити м'якоть, нарізати шматочками, додати чорний мелений перець, сіль. Картоплю зварити в мундирі, обчистити і нарізати кружальцями. Рибу і картоплю викласти шарами на змащену маслом і посипану сухарями сковороду, полити розтопленим вершковим маслом і залити сумішшю з яєць та молока. У суміш додати сіль за смаком та щіпку перцю. Поставити в духовку і запікати протягом 15—20 хвилин. Рибу можна змастити готовою гірчицею.

Картопля — 10 шт., риба — 500 г, яйце — 3 шт., молоко — 0,5 склянки, вершкове масло — 3 ст. ложки, мелені сухарі — 1 ст. ложка, гірчиця, перець, сіль.

Зрази картопляні з рибою

Рибу відварити, відділити кістки, м'якоть посікти ножем або пропустити крізь м'ясорубку, змішати з пасерованою ріпчастою цибулею, посолити, поперчити. Картоплю відварити і приготувати пюре з яйцем, сформувати плескачики, на кожний покласти рибний фарш, зліпити й запанірувати в сухарях, надавши форми котлети (обидва кінці тупі). Підсмажити на маслі або на маргарині. Подати з грибним соусом або з салатом із овочів. За бажанням у фарш можна покласти дрібно посічене круте яйце.

Картопля — 10 шт., риба — 300 г, ріпчаста цибуля — 1 шт., масло або маргарин — 4 ст. ложки, яйце — 3 шт., мелені сухарі — 3 ст. ложки, грибний соус, сіль, чорний мелений перець.

Пиріжки картопляні з рибою

М'якоть відвареної риби пропустити крізь м'ясорубку, додати пасеровану на маслі ріпчасту цибулю, сіль, перець, дрібно посічене круте яйце, подрібнену зелень кропу та петрушки, добре перемішати. Обчищену картоплю відварити в підсоленій воді, підсушити, потовкти, трохи охолодити, додати борошно, яйця і перемішати. З одержаної маси зробити пиріжки з підготовленим фаршем, змастити зверху яйцем і випікати на листі в духовці 20—25 хвилин при температурі 180—200 °C.

Картопля — 10 шт., риба — 500 г, цибуля — 1 шт., масло —

2 ст. ложки, яйце — 3 шт., борошно — 2 ст. ложки, зелень, сіль, перець.

Галки рибні

Філе риби пропустити крізь м'ясорубку разом із трохи підсмаженою на олії ріпчастою цибулею. Додати картопляний крохмаль, сіль, чорний мелений перець, яйця, молоко або воду і все старанно перемішати. Зробити невеликі галушки (галки), відварити в підсоленому окропі або рибному бульйоні до готовності. Викласти шумівкою на блюдо, посипати січеною зеленню кропу та петрушки. Окремо подати тертий хрін.

Картопляний крохмаль — 50 г, риба — 1 кг, цибуля — 1,5 шт., олія — 2 ст. ложки, яйце — 2 шт., молоко або вода — 0,5 склянки, сіль, перець, зелень, хрін за смаком.

Зрази картопляні, фаршировані пастою «Океан»

Відварену картоплю обсушити, протерти гарячою, додати яйця і добре перемішати. Сформувати плескачики, покласти на них фарш із ріпчастої цибулі, припущеної пасти «Океан», крутих яєць, білого соусу, солі та чорного меленого перцю. З'єднати краї плескачика, надати форми пиріжка, запанірувати у пшеничних мелених сухарях і обсмажити з обох боків. Довести до готовності в гарячій духовці. Викласти на блюдо, полити розтопленим вершковим маслом або сметаною.

Картопля — 10 шт., яйце — 2 шт., сіль; сухарі — 2 ст. ложки, масло або маргарин — 50 г; для фаршу: паста «Океан» — 200 г, цибуля — 1 шт., яйце — 2 шт., білий соус — 0,5 склянки, сіль, перець; для поливання готового виробу: вершкове масло — 50 г або сметана — 100 г.

Биточки з пасти «Океан» із картоплею

Розморожену пасту «Океан» двічі пропустити крізь м'ясорубку, вдруге — разом із відвареною картоплею. Додати сіль, чорний мелений перець, яйце, перемішати, сформувати биточки. Запанірувати у пшеничному борошні, потім у збитих яйцях, далі — у пшеничних мелених сухарях, обсмажити на сковороді на олії з обох боків і довести до готовності в гарячій духовці. Подаючи, полити томатним соусом. На гарнір подати салат із овочів або зелений горошок у молочному соусі.



Картопля — 6 шт., паста «Океан» — 200 г, яйце — 3 шт., борошно — 2 ст. ложки, сухарі — 0,5 склянки, олія — 2 ст. ложки, сіль, перець; томатний соус — 1 склянка, салат.

Рулет рибний з пастою «Океан»

Рибне філе пропустити крізь м'ясорубку, додати пасту «Океан», пасеровану ріпчасту цибулю, чорний мелений перець, розмочений у молоці черствий пшеничний хліб. Перемішати і ще раз пропустити крізь м'ясорубку, вбити яйця, влити олію, ретельно перемішати, загорнути в марлю і припустити до готовності протягом години. Зняти марлю, рулет розрізати на шматки, викласти на блюдо, поряд покласти картопляне пюре, полити розтопленим маслом і посипати січеною зеленню.
Картопляне пюре — 650 г, риба — 300 г, паста «Океан» — 100 г, цибуля — 1 шт., хліб — 80 г, молоко — 0,5 склянки, яйце — 2 шт., олія — 2 ст. ложки, сіль, перець, зелень петрушки, вершкове масло — 1 ст. ложка.

Печеня з мідіями по-домашньому

Підготовлені мідії обсмажити на олії, додати обсмажені нарізані кубиками картоплю, ріпчасту цибулю та моркву. Покласти томат-пюре, влити підсолений бульйон і тушкувати до готовності. Подаючи, посипати січеним часником із зеленню кропу та петрушки.
Картопля — 8 шт., мідії — 400 г, цибуля — 1 шт., морква — 1 шт., олія — 3 ст. ложки, томат-пюре — 1 ст. ложка, сіль, перець, зелень.

Короп, запечений з картоплею

Обчищену картоплю порізати маленькими кружальцями, покласти її в глибоку посудину видовженої форми, змащену маслом, посолити, перемішати. З обох боків надрізати в кількох місцях обчищений та вимитий короп, нашпигувати тоненькими шматочками копченого сала. Порізати кружальцями стручки зеленого солодкого перцю, помідори, ріпчасту цибулю і викласти на картоплю, доведену до напівготовності. Зверху покласти рибу, паніровану у пшеничному борошні, змішаному з червоним меленим перцем, сіллю, і поставити запікати в гарячу духовку на півгодини. Через 15 хвилин рибу перевернути і запікати далі. За 5 хвилин до готовності залити сметаною, змішаною з червоним меленим перцем, і подати готову рибу з картоплею та з будьяким овочевим салатом.
Картопля — 8 шт., короп — 1 кг, солодкий перець — 1 шт., помідори — 3 шт., копчене сало — 100 г, цибуля — 1,5 шт., масло або маргарин — 50 г, сметана — 1 склянка, перець, сіль; салат.

Солодкі страви



Для приготування солодких страв, кондитерських виробів придатна картопля розсипчастих (крохмальних) сортів. У солодкі вироби з картоплі та картопляного крохмалю можна додавати різні прянощі: корицю, ванілін, а також цедру, есенції, порошок какао, міцно зварену каву (її необхідно процідити через складену вдвоє марлю). Ці вироби можна подати до чаю, кави, какао, молока.

Жоден фруктовий або молочний кисіль не обходиться без картопляного борошна — крохмалю. Для приготування однієї склянки густого киселю треба 12—15 г крохмалю, для киселю середньої густоти — 7—10 г і рідкого — 4—7 г. Крохмаль необхідно розвести чотирикратною кількістю холодної переварeної води, соком або охолодженим відваром, вилити в киплячий сироп (ближче до стінки каструлі), постійно помішуючи. Потім довести до кипіння, але не кип'ятити, вилити в готовий кисіль сік з тих продуктів, з яких зварено кисіль. Щоб на його поверхні не утворилась плівка, треба гарячий кисіль посипати тонким шаром цукру.

Печиво крокети

Дріжджі, розведені в теплому молоці, розтерти з цукром та яйцями, поступово додаючи вершкове масло, ванільний цукор, сіль. Пшеничне борошно просіяти з картопляним крохмалем, з'єднати та добре перемішати з підготовленою масою. В тісто також додати посічені й трохи підсмажені волоські горіхи і поставити його на 5—6 годин на холод. Потім тісто скачати в джгут, розрізати на рівні шматочки, сформувати кульки завбільшки з волоський горіх, викласти на змащений маслом лист. Поставити в нагріту до температури 220—240 °С духовку і випікати до готовності. Остиглі крокети посипати цукровою пудрою.

Крохмаль — 1 склянка, борошно — 1 склянка, цукор — 1 склянка, масло — 100 г, яйце — 1 шт., молоко — 3 ст. ложки, горіхи — 1 склянка, дріжджі — 2 ст. ложки, цукрова пудра — 1 ст. ложка, ванільний цукор — на кінчику ножа, сіль.

Рогалики з картоплі з варенням

Обчищену відварену картоплю пропустити крізь м'ясорубку, теплою змішати з яйцями, цукром, маргарином, тертою цедрою лимона або апельсина, розведеними в молоці дріжджами, сіллю та борошном. Замісити з приготовлених продуктів тісто, розкачати на пласт і нарізати квадратами зі стороною 6 см. Малинове або суничне варення відцідити, покласти в один із кутиків кожного квадрата трохи густого варення, загорнути тісто в трубочки, почавши згортати з

одного кута до протилежного, надати форми рогаликів. Лист змастити жиром, викласти на нього рогалики, дати їм підійти й спекти в духовці при температурі 180 — 200 °С.
Картопля — 5 шт., яйце — 2 шт., цукор — 1 склянка, маргарин — 0,5 пачки, дріжджі — 1,5 ст. ложки, борошно — 0,5 кг, варення — 1 склянка, цедра, сіль за смаком.

Пончики з картоплі

Відварену обчищену картоплю пропустити крізь м'ясорубку. З'єднати з борошном, сіллю, яйцями, олією, ванільним цукром, дріжджами (дріжджі попередньо розвести в підсолодженому молоці, додати 1 чайну ложку борошна, дати підійти). Замісити круте тісто, знову дати підійти протягом 40 хвилин, розкачати на дошці, змащеній олією, на пласт завтовшки 1 см, видавити склянкою кружальця. Обсмажити їх у фритюрі (добре розігрітій олії), вийняти шумівкою на друшляк, дати стекти жирові, викласти на блюдо, вистелене паперовою серветкою, та посипати цукровою пудрою, змішаною з ванільним цукром.
Картопля — 5 шт., борошно — 1,5 склянки, яйце — 1 шт., олія — 3 ст. ложки, дріжджі — 1,5 ст. ложки, цукор — 1 ст. ложка, молоко — 1,5 ст. ложки, сіль, ванільний цукор, цукрова пудра, олія для фритюру — 1 склянка.

Струдель картопляно-яблучний з горіхами

Відварену картоплю в мундирі обчистити й пропустити крізь м'ясорубку. Додати олію, цукор, ванільний цукор, сіль, збиті яйця з дріжджами, розведеними в молоці, борошно. Замісити тісто, поставити в тепле місце і дати підійти протягом 40 хвилин, розкачати тісто на дошці, посипаній борошном, на пласт завтовшки 1 см. Пласт з картоплі покрити яблучною масою, посипати меленими пшеничними сухарями й січеними горіхами, згорнути рулетом, укласти на змащений маслом лист, збризнути міцною заваркою чаю. Випікати в духовці при температурі 180—200 °С. Для приготування яблучної маси яблука (без шкірки та серцевини) подрібнити на тертці, всипати цукор і тушкувати доти, поки не википить сік.
Картопля — 5 шт., масло — 2 ст. ложки, цукор — 0,5 склянки, яйце — 2 шт., ванільний цукор — 1 пакет, молоко — 0,5 склянки, борошно — 0,5 кг, дріжджі — 1,5 ст. ложки, сіль за смаком; для начинки: яблука — 10 шт., цукор — 1 неповна склянка, сухарі — 2 ст. ложки, волоські горіхи — 0,5 склянки.

Пиріг картопляний з маком

Відварену картоплю пропустити крізь м'ясорубку, додати дріжджі, розведені теплим молоком, борошно, яйця, вершкове масло, цукор та сіль. Поставити на півтори години в тепле місце. Для начинки мак пропустити чотири рази крізь м'ясорубку або подрібнити на млинку для кави, проварити з молоком і цукром. Залишити невеликий шматок

тіста для оформлення пирога, а решту викласти пластом на змащений маслом і посипаний борошном лист, викласти холодну начинку, а зверху — сітку з охолодженого тіста. Випікати в духовці при температурі 200—220 °С до рум'яного кольору. Подаючи, готовий пиріг нарізати на прямокутники.

Картопля — 5 шт., борошно — 1,5 склянки, дріжджі — 2 ст. ложки, молоко — 2 ст. ложки, яйце — 2 шт., масло — 2 ст. ложки, цукор — 2 ст. ложки, сіль; для начинки: мак — 1 склянка, цукор — 1 склянка, молоко — 150 г.

Пиріг з картоплі

Обчистити і розім'яти бульби печеної картоплі, додати добре розтерте масло, жовтки яєць, цукор, сіль, соду, цедру лимона, сухарі, сметану. Перемішати, покласти збиті в піну білки, добре помішати. Викласти на лист, змащений маслом і посипаний сухарями, і пекти в гарячій духовці 40—50 хвилин.

Картопля — 6 шт., яйце — 4 шт., масло — 3 ст. ложки, сухарі — 0,5 склянки, сметана — 0,5 склянки, сіль, цедра, сода.

Булка з картоплею

Відварену гарячу картоплю в мундирі обчистити і розім'яти. Потім додати розведені в теплому молоці з цукром дріжджі, борошно, сіль, розтоплений маргарин і добре вимісити тісто. Накрити тканиною, поставити в тепле місце і дати підійти (тісто збільшиться в об'ємі в 2—2,5 раза), знову вимісити, зробити на посипаній борошном дошці булки однакового розміру. Викласти їх на змащений жиром лист, дати підійти 15—20 хвилин, змастити яйцем, посипати маком і випікати в духовці при температурі 180—200 °С 30—35 хвилин.

Картопля — 2 шт., борошно — 2,5 склянки, молоко — 1 склянка, дріжджі — 20 г, маргарин — 50 г, цукор — 1 ст. ложка, сіль — 0,5 ч. ложки, мак — 1 ч. ложка, яйце — 1 шт.

Картопляні калитки

Яйця розтерти з цукром та сіллю, додати молоко, розтоплений маргарин, олію, борошно і замісити круте тісто. Зробити з нього кульки вагою по 30 г, тонко розкачати з них плескачики, покласти на кожний плескачик столову ложку фаршу (ложка повинна бути змочена у воді) з картопляного пюре, молока та солі. Защипнути краї плескачика, викласти на змащений олією лист, змастити сметаною, змішаною з яйцем. Випікати в добре нагрітій духовці 10—15 хвилин. Подати до чаю.

Для фаршу: картопля — 10 шт., молоко — 1 склянка, сіль; для тіста: борошно — 700 г, молоко — 250 г, маргарин — 50 г, олія — 1 ст. ложка, яйце — 1 шт., цукор — 1 ст. ложка, сіль — 0,5 ч. ложки; для змащення калиток: яйце — 1 шт., сметана — 1 ст. ложка.

Рогалики картопляні з сиром

Борошно заварити в киплячій з жиром та сіллю воді, постійно

мішаючи доти, поки маса не стане відділятись від стінок посудини, трохи охолодити. Додати спочатку жовтки яєць, поступово розмішуючи до однорідної маси, а потім білки яєць, після цього смажену картоплю, пропущену крізь м'ясорубку. З приготовленої маси розкачати на дошці, посипаній борошном, пласт завтовшки 1,5 см, нарізати маленькі трикутники, згорнути з них рогалики. Обсмажити їх у фритюрі (в добре нагрітому жирі) до рум'яного кольору. Гарячі рогалики посипати тертим твердим сиром. Окремо подати гаряче молоко.

Картопля — 5 шт., вершкове масло або смалець — 50 г, жир для смаження картоплі — 50 г, борошно — 100 г, яйце — 2 шт., вода — 60 г, сіль, твердий сир — 2 ст. ложки; олія для фритюру — 1 склянка, молоко.

Торт із сиру та картоплі

Вершкове масло розтерти до білого з цукром та жовтками, додати добре розтертий сир, ванільний цукор, цедру лимона, натерту відварену картоплю, соду, наполовину погашену соком лимона або оцтом, перемішати, обережно ввести збиті білки. Викласти в змащену маслом і посипану борошном глибоку сковороду або форму, спекти в духовці при температурі 200 °С, охолодити. Вийняти з форми, розрізати на дві половини (горизонтально), змастити джемом або варенням і нарізати на шматки. Подати охолодженим.

Картопля — 5 шт., сир — 1 склянка, масло — 2 ст. ложки, яйце — 2 шт., цукор — 150 г., сода — 0,5 ч. ложки, лимон — 0,5 шт., борошно — 1 ст. ложка, ванільний цукор, сіль, джем або повидло — 1 склянка.

Сирники смажені з картоплею

Відварену в мундирі й обчищену картоплю подрібнити на тертці з дрібними отворами, додати протертий сир, вимочену у воді і розтерту пастоподібну бринзу, збиті яйця, олію. Ретельно вимісити, зробити з допомогою столової ложки круглі або овальні сирники, обкачати їх у борошні, обсмажити з обох боків на олії та посипати цукровою пудрою.

Картопля — 5 шт., яйце — 2 шт., сир — 1 склянка, бринза — 200 г, олія — 0,5 склянки, цукрова пудра — 2 ст. ложки, сіль, борошно — 2 ст. ложки.

Сирно-картопляний пудинг

Відварену картоплю з сиром пропустити крізь м'ясорубку з дрібною решіткою. Додати натерту лимонну або апельсинову цедру, січений мигдаль, розтерте до білого вершкове масло з цукром і жовтками, збиті білки і вимісити. Масу перекласти у форму, змащену маслом і посипану меленими пшеничними сухарями, і варити на водяній бані 40—50 хвилин. Охолодити, нарізати на шматки, посипати цукровою пудрою, змішаною з ванільним цукром. Окремо подати молоко.

Картопля — 5 шт., сир — 400 г, масло — 60 г, яйце — 4 шт., цукор — 0,5 склянки, мигдаль —

2 ст. ложки, сухарі — 1 ст. ложка, цедра, цукрова пудра, ванільний цукор до смаку.

Печений сирник із картоплею

У протерті сир та відварену картоплю додати розтерті з цукром або з цукровою пудрою жовтки, розтоплене масло, мигдалеву есенцію, ванільний цукор, манну крупу, добре все розтерти до одержання пишної маси. З'єднати із збитими білками, перемішати, вилити в форму, вистелену промасленим папером. Посипати зверху крупно подрібненими горіхами та цукром, поставити в гарячу духовку і випікати при температурі 200—220 °С протягом 40—45 хвилин, охолодити, вийняти з форми, нарізати на шматочки.
Картопля — 4 шт., сир — 0,5 кг, цукор або цукрова пудра — 1 склянка, масло — 100 г, яйце — 5 шт., манна крупа — 1 ст. ложка, горіхи — 1,5 ст. ложки, ванільний цукор — 0,5 пачки, есенція — 2—3 краплі.

Картопляно-сирна бабка

Вершкове масло розтерти до білого разом із цукром або цукровою пудрою та жовтками яєць. Додати протерту відварену картоплю та сир, терту лимоннну цедру, перемішати, обережно ввести збиті білки. Викласти у форму, змащену маслом і посипану меленими пшеничними сухарями, поставити в гарячу духовку та пекти при температурі 200 °С близько години. Охолодити, вийняти з посудини й нарізати на шматочки.
Картопля — 5 шт., сир — 300 г, яйце — 4 шт., цукор або цукрова пудра — 0,5 склянки, масло — 3 ст. ложки, цедра з 0,5 лимона, сухарі (мелені) — 1 ст. ложка, сіль.

Картопля по-датськи

Дрібну картоплю однакового розміру відварити в мундирі, обчистити. Нагріти з жиром сковороду, всипати цукор, покласти картоплини і смажити на середньому вогні доти, поки цукор не почне плавитись (карамелізуватись). При цьому час від часу перемішувати, щоб цукор рівномірно розподілявся по картоплі. Готову картоплю посипати тертим мускатним горіхом.
Картопля — 15 шт., цукор — 2 ст. ложки, смалець — 2 ст. ложки, мускатний горіх — 0,3 шт.

Картопля молода з медом

Дрібну необчищену молоду картоплю залити окропом (шкірка тоді легко відділяється), промити і обсушити. Мед змішати з ванільним цукром, поставити на слабкий вогонь, покласти туди картоплю і варити її до готовності.
Картопля — 15 шт., мед — 1 склянка, ванільний цукор — 0,5 пачки.

Бісквіт з горіхами

Збити яйця в міцну піну на водяній бані (коли маса нагріється до температури 40 °С, зняти її і збивати без підігрівання). Після цього, обережно помішуючи,

ввести подрібнені на м'ясорубці волоські горіхи, картопляний крохмаль, просіяний разом із пшеничним борошном. Одержану однорідну масу вилити у форму, змащену маслом і посипану борошном чи меленими сухарями або вистелену папером. Розрівняти зверху ножем, поставити в гарячу духовку і випікати при температурі 200—220 °С протягом півгодини. Якщо верх бісквіта підгорає, його треба накрити складеним у 2—4 шари папером, намоченим у воді. Готовий бісквіт охолодити, обережно вийняти з форми, нарізати на шматки і посипати цукровою пудрою.

Картопляний крохмаль — 1 ст. ложка, борошно — 4 ст. ложки, цукор — 6 ст. ложок, яйце — 6 шт., горіхи — 2 ст. ложки, цукрова пудра.

Тістечка «Картопля»

I варіант. Підготувати бісквіт так, як вказано в рецепті «Бісквіт з горіхами» (опис див. вище), охолодити, подрібнити на тертці або пропустити крізь м'ясорубку. Додати масляний крем, коньяк і старанно перемішати (частину масляного крему залишити). Розділити одержану масу на шматочки і сформувати з них тістечка у вигляді картоплі, поставити на холод на півгодини. Прикрасити тістечка кремом, який залишився; можна обсипати порошком какао або цукровою пудрою, можна заглазурувати поверхню теплою помадкою з додаванням кофейного настою.

Для бісквіта: картопляний крохмаль — 1 ст. ложка, борошно — 4 ст. ложки, цукор — 6 ст. ложок, яйце — 6 шт.; для крему: вершкове масло — 150 г, цукор — 3 ст. ложки, яйце — 1,5 шт., молоко — 3 ст. ложки, коньяк — 1 ст. ложка; для помадки: цукор — 4 ст. ложки, вода — 3 ст. ложки, порошок какао — 1 ч. ложка або кофейний настій — 1 ст. ложка; цукрова пудра — 2 ст. ложки або порошок какао — 2 ст. ложки.

II варіант. Обчищену відварену в мундирі картоплю пропустити крізь м'ясорубку. Міцний кофейний настій разом із цукром та збитими яйцями довести до кипіння, але не кип'ятити, охолодити, додати підготовлену картоплю, товчене печиво, цедру лимона або апельсина, січені горіхи, какао та ром. Усе вимісити, розділити на шматочки, сформувати з них тістечка у вигляді картоплі, обкачати в какао, змішаному із цукровою пудрою.



Картопля — 4 шт., печиво — 250 г, горіхи — 1 склянка, яйце — 1 шт., цукрова пудра — 0,5 склянки, цукор — 1 склянка, какао — 1 ст. ложка, ром — 2 ст. ложки, кофейний настій — 1 склянка, цедра 0,5 лимона або апельсина.

Суфле картопляно-яблучне

Обчищену відварену картоплю теплою подрібнити на тертці, додати вершкове масло, охолодити. Потім видавити туди сік лимона, покласти нарізані часточками і посипані пшеничними меленими сухарями яблука, борошно, січені горіхи, цукор, жовтки яєць, перемішати. Обережно ввести збиті білки, перекласти у змащену жиром і посипану меленими сухарями форму. Випікати в духовці при температурі 180—200 °С протягом 30—40 хвилин. Подаючи, полити фруктовим сиропом (можна з варення).
Картопля — 5 шт., яблука — 6 шт., борошно — 1 ст. ложка, масло — 2 ст. ложки, яйце — 3 шт., сухарі (мелені) — 3 ст. ложки, горіхи — 0,5 склянки, цукор — 0,5 склянки, лимон — 1 шт., фруктовий сироп — 100 г.

Картопляна запіканка з яблуками

Відварену і нарізану скибками картоплю підсмажити на маслі, охолодити. Додати нарізані скибками яблука (без серцевини і шкірки), цукор, січені горіхи, яєчні жовтки, сік і цедру лимона, збиті білки і перемішати. Викласти у форму, змащену маслом, і випікати в гарячій духовці протягом 40 хвилин. Готову запіканку прикрасити свіжими фруктами. Окремо подати фруктовий сік.
Картопля — 5 шт., яблука — 6 шт., масло — 100 г, горіхи — 0,5 склянки, яйце — 4 шт., цукор —0,5 склянки, лимон — 1 шт.; фрукти, фруктовий сік.

Пиріг картопляний з повидлом

Добре вимішене тісто розкачати на пласт (частину його відкласти для оформлення пирога), викласти на змащений маслом лист, намазати фруктовим повидлом і прикрасити виріб тістом, що залишилось, у вигляді сітки. Поставити в гарячу духовку і випікати при температурі 180—200 °С до готовності. Окремо подати холодне молоко.
Відварена картопля — 3 шт., борошно — 1 склянка, цукор — 1 склянка, смалець — 0,5 склянки, яйце — 1шт., молоко — 0,5 склянки, цедра лимона або апельсина, щіпка соди та лимонної кислоти; молоко; для начинки: повидло — 1 склянка.

Печиво фігурне картопляне

Обчищену картоплю відварити до готовності в трохи підсоленій воді, відцідити, підсушити, протерти так, щоб картопля була пишною. Додати м'яке вершкове масло, цукор, січені горіхи, корицю, яйця і замісити тісто. Розкачати тісто на пласт на дошці, посипаній борошном, нарізати фігурною виїмкою печиво, викласти його на змащений маслом лист. Зверху змастити

збитим білком, поставити в гарячу духовку і випікати до золотистого кольору.
Картопля — 3 шт., цукор — 0,5 склянки, волоські горіхи або мигдаль — 0,5 склянки, масло — 0,5 склянки, кориця (мелена) — 1 ч. ложка, яйце — 2 шт., сіль.

Печиво «Подвійні слимачки»

Обчищену відварену картоплю пропустити крізь м'ясорубку, додати сіль, масло або маргарин, цукор, борошно, соду, ванільний цукор і замісити тісто. На дошці, посипаній борошном, розкачати тісто на пласт завтовшки 0,5 см, намазати тонким шаром мармеладу й нарізати ножем однакові квадрати. Кожний квадрат загорнути з обох боків до середини — вийдуть «подвійні слимачки», змастити збитим яйцем, нарізати вузькими смужками, викласти на змащений лист і випікати в духовці.
Картопля — 3 шт., борошно — 1,5 склянки, масло або маргарин — 1 ст. ложка, цукор —0,5 склянки, сода — 0,5 ч. ложки, сіль, ванільний цукор; мармелад — 150 г, яйце — 1 шт.

Пудинг яєчний

Яєчні жовтки ретельно розтерти з цукром, додати сіль, соду, картопляний крохмаль, терту цедру лимона або апельсина, подрібнені волоські горіхи, журавлиновий або лимонний сік. Перемішати, ввести збиті білки, знову обережно перемішати. Влити у форму, змащену маслом і посипану меленими пшеничними сухарями, поставити в слабо нагріту духовку і випікати до готовності. Коли пудинг охолоне, посипати цукровою пудрою або ванільним цукром.
Картопляний крохмаль — 3 ст. ложки, яйце — 4 шт., цукор — 4 ст. ложки, горіхи — 2 ст. ложки, сік (журавлини або лимона) — 2 ст. ложки, сіль, сода на кінчику ножа, цедра — 1 ч. ложка, сухарі — 2 ст. ложки.

Пудинг картопляний

Протерту відварену картоплю старанно змішати з вершковим маслом або маргарином, яйцями (білки збити), молоком, вином, цукром, лимонним соком, сіллю, тертою цедрою лимона. Викласти у форму, змащену маслом і посипану меленими сухарями, поставити в гарячу духовку і запікати протягом 30—40 хвилин при температурі 180—200 °С. Подаючи, готовий пудинг посипати подрібненим мигдалем.



Картопля — 3 шт., яйце — 2шт., цукор — 2 ст. ложки, масло — 3 ст. ложки, молоко — 150 г, біле сухе вино — 60 г, сік лимона — 1 ст. ложка, сіль, цедра — 1 ч. ложка; масло для змащення форми — 1 ч. ложка, пшеничні сухарі — 1,5 ст. ложки, мигдаль.

Печиво горіхове

Просіяти борошно, картопляний крохмаль і соду, додати лимонну кислоту, вершкове масло, цукор, мелені горіхи, молоко і замісити тісто. Розкачати його на дошці, посипаній борошном, на пласт завтовшки 1 см, вирізати формочкою печиво й випікати на листі, змащеному маслом, у гарячій духовці протягом 15 хвилин.

Крохмаль — 0,5 склянки, борошно — 0,5 склянки, сода — 0,5 ч. ложки, цукор — 0,5 склянки, масло — 100 г, горіхи — 1 склянка, молоко — 0,5 склянки, лимонна кислота на кінчику ножа.

Печиво на сметані

Вершкове масло розтерти з цукром, сметаною та яйцями. Потім додати ванільний цукор, просіяний картопляний крохмаль, пшеничне борошно, соду і замісити тісто. Розкачати його на дошці, посипаній борошном, густо наколоти, вирізати печиво, викласти на змащений маслом лист і випікати в гарячій духовці протягом 15 хвилин.

Крохмаль — 2 ст. ложки, борошно — 1 склянка, сода — 0,5 ч. ложки, цукор — 0,5 склянки, масло — 50 г, яйце — 1 шт., сметана — 0,5 склянки, ванільний цукор — 1 пачка.

Печиво картопляне з корицею

Відварену обчищену картоплю пропустити крізь м'ясорубку, додати борошно, яйця, сіль, цукор, соду, цедру лимона і замісити тісто. Розкачати пласт завтовшки 1 см, вирізати склянкою кружальця, посипати їх цукром, змішаним із корицею, викласти на змащений маслом лист. Випікати в духовці до готовності. Потім кружальця скласти попарно, прошарувавши густим мармеладом. Подати до чаю.

Картопля — 5 шт., борошно — 0,5 склянки, цукор — 0,5 склянки, яйце — 2 шт., мелена кориця — 1 ч. ложка, сіль, сода — на кінчику ножа, цедра з половини лимона, мармелад — 150 г, масло — 1 ст. ложка; чай.

Печиво картопляне з яблуками

Відварену обчищену картоплю охолодити, пропустити крізь м'ясорубку, додати яблука (без шкірки й серцевини), подрібнені на крупній тертці, розтерти з цукром яйця, масло або маргарин, сіль, соду і пшеничне борошно. Тісто старанно вимісити, розкачати на тонкий пласт, викласти на змащений маслом лист, нарізати на квадратики і спекти в добре нагрітій духовці.

Картопля — 4 шт., яблука — 4 шт., цукор —150 г, борошно — 120 г, яйце — 1 шт., масло або маргарин — 2 ст. ложки,

кориця — 0,5 ч. ложки, по щіпці солі та соди.

Кекси картопляні з яблуками

Кислуваті яблука (без шкірки й серцевини) і сиру обчищену картоплю дрібно нарізати, скласти в емальовану каструлю, влити трохи води і тушкувати до м'якості, час від часу помішуючи, щоб не пригоріло. Потім протерти або розім'яти, додати жовтки, вершкове масло або маргарин, цукор, сіль, цедру лимона, перемішати й обережно ввести збиті білки і знову добре перемішати. Розкласти в змащені маслом і посипані меленими сухарями формочки, запекти в духовці при температурі 180—220 °С до золотистого кольору. Готові кекси посипати цукровою пудрою.

Картопля — 4 шт., яблука — 4 шт., яйце — 5 шт., масло або маргарин — 2 ст. ложки, пшеничні сухарі — 0,5 склянки, цукор — 2 ст. ложки, сіль, цедра з половини лимона.

Кекс пісочний

Розтерти до піни вершкове масло з цукром. Розтираючи далі, додати жовтки, просіяне борошно з картопляним крохмалем, ванільний цукор. Обережно ввести збиті білки, добре вимісити, викласти у вузьку форму, змащену маслом і посипану меленими сухарями. Пекти при температурі 200 °С протягом 40—45 хвилин. Потім вимкнути духовку і ще потримати кілька хвилин. Подаючи, охололий кекс нарізати на шматочки і посипати цукровою пудрою.

Крохмаль — 1 склянка, борошно — 1 склянка, цукор — 1 склянка, масло — 200 г, яйце — 6 шт., лимон — 0,5 шт., ванільний цукор — 1 пачка, цукрова пудра — 2 ст. ложки.

Кекс картопляний з какао

Жовтки добре розтерти з цукром та какао, додати товчені горіхи, цедру лимона, відварену і протерту картоплю, ванільний цукор, соду, збиті білки і перемішати. Викласти у змащену маслом і посипану пшеничними сухарями форму і пекти близько години в духовці при температурі 180—200 °С.

Картопля — 5 шт., яйце — 5 шт., какао — 0,5 склянки, цукор — 1,5 склянки, масло — 1 ст. ложка, сухарі — 2 ст. ложки, горіхи — 0,5 склянки, ванільний цукор — 1 пачка, сода — 1 ч. ложка, цедра з половини лимона.

Пудинг лимонний

Охолоджені білки збити у міцну піну, додати жовтки, сіль і цедру лимона, поступово всипати, весь час помішуючи, просіяний крохмаль. Вилити в змащену маслом і посипану борошном форму, поставити в духовку з температурою 200 °С і пекти протягом 35—40 хвилин. Охолодити, викласти на блюдо, полити сметаною, збитою з цукром та ваніліном.

Крохмаль — 0,5 склянки, яйце — 6 шт., цукор — 1 склянка, лимон — 0,5 шт., масло — 1 ст.

ложка, борошно — 1 ст. ложка; для поливання: сметана — 1 склянка, цукор — 0,5 склянки, ванілін за смаком.

Суфле абрикосове

Білки охолодити, збити в піну, поступово додаючи цукор і жовтки. Обережно перемішати просіяні картопляний крохмаль і пшеничне борошно із збитою масою, викласти на змащену маслом і посипану борошном форму. Пекти в духовці при температурі 180—200 °С протягом 40—45 хвилин. Охолоджене суфле розрізати надвоє по горизонталі, змастити збитою з цукром сметаною і перешарувати абрикосовим джемом або варенням. Зверху посипати цукровою пудрою.

Крохмаль — 0,5 склянки, яйце — 4 шт., борошно —2 ст. ложки, цукор — 0,5 склянки; масло — 1 ст. ложка, борошно — 1 ст. ложка; сметана — 2 ст. ложки, цукор — 2 ст. ложки, мішати з цукром.

Картопля — 5 шт., борошно — 1 склянка, яйце — 1 шт., цукор — 2 ст. ложки, сіль за смаком; сухарі — 0,5 склянки, яйце — 1 шт.; для начинки: чорнослив — 200 г, цукор за смаком; для смаження взяти в однакових частинах смалець та олію — 1 склянка.

Картопляні кнедлики зі сливами (польська кухня)

Бульби картоплі відварити в мундирі, обчистити гарячими, охолодити, пропустити крізь м'ясорубку. Додати сіль, яйця, борошно, замісити тісто, зробити з нього валик, нарізати його кружальцями. Розкачати кожне кружальце на плескачик, покласти на середину кожного сливу без кісточки, посипати цукром, защипнути краї (вироби вийдуть у вигляді кульки). Відварити кнедлики в підсоленому окропі. Кнедлики, що спливли, вийняти шумівкою на друшляк, дати стекти воді і викласти на плоске блюдо. Подати гарячими, поливши сметаною або підігрітим з меленими сухарями вершковим маслом, посипати цукром.

Картопля — 6 шт., борошно — 1,5 склянки, яйце — 2 шт., сіль; сливи — 0,5 кг, сметана — 100 г або вершкове масло — 50 г, сухарі — 2 ст. ложки, цукор за смаком.

Тюфтельки картопляні з повидлом

Бульби печеної картоплі охолодити і обчистити, пропустити крізь м'ясорубку, посолити, додати яйця і вершкове масло або маргарин. Зробити з одержаного тіста валик на дошці, посипаній борошном, нарізати шматочками, розім'яти їх у товсті плескачики, зробити в кожному заглибину, в яку покласти трохи повидла, і заліпити їх. Обсмажити на сковороді на олії, посипати цукровою пудрою і зразу ж подати.

Картопля — 5 шт., борошно — 0,5 склянки, масло — 1,5 ст. ложки, яйце — 1 шт., повидло — 0,5 склянки, олія — 0,5 склянки,

цукрова пудра — 2 ст. ложки, сіль за смаком.

Книдлі в сметані (українська кухня)

Обчищені відварені бульби картоплі протерти гарячими, трохи охолодити, додати яйця, вершкове масло, вершки або молоко, сіль та цукор за смаком і стільки борошна, щоб вийшло не дуже круте тісто. Замісити тісто, розкачати його на пласт, нарізати тонкою склянкою кружальця, на середину кожного покласти завчасно розпарений і нарізаний чорнослив (без кісточок) з додаванням цукру та білка яєць. Защипнути краї до центра або зробити продовгуватий виріб, відварити в підсоленому окропі, вийняти на друшляк, дати стекти воді, викласти на блюдо, полити сметаною, посипати цукром. Подати гарячими. Можна також книдлі залити сметаною і запекти в гарячій духовці.

Картопля — 5 шт., яйця — 4 шт., вершки або молоко — 0,5 склянки, масло — 2 ст. ложки, борошно — 2—3 ст. ложки, сіль, цукор за смаком; для начинки: чорнослив — 200 г, цукор — 2 ст. ложки, білок — 1 шт.

Картоплянички в шоколаді

Зварити густий сироп із цукру та води, додати протерту обчищену відварену картоплю, мигдалеву есенцію, добре розтерти, охолодити і тримати на холоді. З цієї маси скачати маленькі кульки завбільшки з лісовий горіх, вмочити кожний у тертий шоколад, змішаний з меленими горіхами.

Картопля — 3 шт., цукор — 2 склянки, декілька крапель есенції, вода — 0,5 склянки; шоколад або какао — 100 г, горіхи — 0,5 склянки.

Вареники «Здоров'я»

Замісити круте тісто. Ретельно промити і відварити чорнослив, видалити кісточки, дрібно посікти, додати цукор і перемішати. Зліпити вареники, відварити їх у підсоленому окропі. Підготувати кисіль на відварі з чорносливу, довести його до кипіння, всипати цукор, влити крохмаль, розведений у невеликій кількості холодної переваренoї води, знову довести до кипіння, постійно помішуючи, але не кип'ятити. Розлити в чашки і подати до вареників холодним або гарячим.

Для тіста: борошно — 2,5 склянки, вода — 0,5 склянки, яйце — 2 шт., сіль; для фаршу: чорнослив — 250 г, цукор — 2 ст. ложки; для киселю: відвар чорносливу — 1 л, цукор — 0,5 склянки, вода — 0,5 склянки, картопляний крохмаль — 2 ст. ложки.

Омлет з чорною смородиною

Чорну смородину перебрати, промити, обсушити, засипати цукром із ванільним цукром і залишити в закритій посуді на одну годину. Приготувати омлет. Для цього розтерти жовтки з цукром, білки збити з додаванням солі, картопляного крохмалю і добре все перемішати. Пекти омлет на розігрітій сковороді

з маслом. Готовий омлет викласти на тарілку, змастити приготовленою чорною смородиною, скласти вдвоє, посипати цукровою пудрою і подати з молоком. *Чорна смородина — 2 склянки, цукор — 0,5 склянки, ванільний цукор — 1 пачка; для омлету: яйця — 8 шт., крохмаль — 4 ст. ложки, цукор — 2 ст. ложки, щіпка солі, масло — 4 ст. ложки; цукрова пудра — 2 ст. ложки, молоко.*

Бісквіт хлібний з крохмалем

Просіяні сухарі залити молоком, старанно перемішати і залишити на 15 хвилин. У набухлі сухарі всипати просіяне борошно з картопляним крохмалем, порошок какао, мелену корицю, змішати в однорідну масу. Потім ввести яйця з цукром, акуратно вимісити і перекласти в сковороду або круглу форму, покриту промасленим пергаментним папером. Поставити в гарячу духовку і пекти при температурі 180—200 °С. Подати до чаю, посипавши цукровою пудрою. Цей бісквіт можна використати для приготування тортів або тістечок.

Крохмаль — 2 ст. ложки, сухарі з житнього хліба — 2 склянки, борошно — 2 ст. ложки, цукор — 2 склянки, яйце — 12 шт., кориця — 0,5 ч. ложки, какао — 1 ст. ложка, вершкове масло — 1 ст. ложка.



Халва «Сабоніє»

Вершкове масло розтопити в каструлі, змішати з цукром, довести до кипіння. Потім додати крохмаль зі щіпкою солі, розведений холодною водою. Варити, постійно помішуючи, доти, поки маса не буде прилипати до зубів. Зняти з вогню, викласти халву на мілку тарілку, охолодити і нарізати шматочками. *Картопляний крохмаль — 0,5 склянки, масло — 1 склянка, цукор — 1 склянка, вода — 1 склянка.*

Тістечка «Еклер»

Воду з сіллю та вершковим маслом довести до кипіння, всипати пшеничне борошно, весь час помішуючи, і варити 2—3 хвилини. Потім заварне тісто трохи охолодити і ввести в нього по одному яйця, весь час поміщуючи, до одержання однорідного, без грудочок, тіста. Викласти приготовлене тісто в кондитерський мішечок, зроблений з пергаментного паперу, і випустити його у вигляді трубочок завдожки 10—12 см на лист, змаще-

ний маслом. Поставити в гарячу духовку і випікати при температурі 190—200 °С протягом 30—40 хвилин. Готові спечені трубочки проколоти ножем і через цей отвір з допомогою кондитерського мішечка заповнити тістечка заварним кремом. Викласти на блюдо і посипати цукровою пудрою. Для приготування крему в невелику каструлю покласти цукор, крохмаль, вбити яйця, розмішуючи, додати молоко, поставити на вогонь і мішати до загустіння, потім охолодити.
Вода — 3/4 склянки, борошно — 1,5 склянки, масло — 0,5 склянки, яйце — 5 шт., сіль — 1/4 ч. ложки; для крему: молоко — 1 склянка, цукор — 4 ст. ложки, картопляний крохмаль — 1 ч. ложка, яйце — 3 шт., цукрова пудра.

Торт «Північний»

У збиті яйця поступово всипати, весь час помішуючи, просіяний картопляний крохмаль, додаючи тонкою цівкою згущене молоко, покласти сіль, соду, обережно перемішати. Вилити масу в змащену маслом і посипану меленими пшеничними сухарями форму, поставити в середньо нагріту духовку і випікати 35—40 хвилин. Готовий торт посипати зверху січеними горіхами.
Крохмаль — 1 склянка, яйце — 2 шт., згущене молоко — 1 банка, горіхи — 0,5 склянки, щіпка солі та соди.

Торт картопляний

I варіант. Обчищену відварену картоплю протерти, щоб маса була пишна. Додати розтерті з цукром жовтки, сіль, цедру лимона або апельсина, перемішати, ввести збиті в міцну піну білки і добре перемішати з картопляною масою. Викласти у форму, змащену маслом і посипану пшеничними меленими сухарями, нагріти духовку до темперетури 200 °С і випікати до готовності 35—40 хвилин. Гарячий торт посипати цукровою пудрою.
Картопля — 4 шт., яйце — 4 шт., цукор — 1 склянка, сіль, цедра з половини лимона або апельсина; масло — 1 ст. ложка, сухарі.

II варіант. Жовтки розтерти з цукровою пудрою до білого, змішати з натертою відвареною обчищеною картоплею, лимонною чи апельсиновою цедрою, корицею, содою, вершковим маслом або маргарином, борошном і збитими білками. Змастити маслом форму, посипати сухарями, викласти тісто і випікати в середньо нагрітій духовці близько години. Готовий торт посипати ванільним цукром.
Картопля — 5 шт., яйце — 2 шт., борошно — 3 склянки, цукрова пудра — 1,5 склянки, масло або маргарин — 100 г, кориця — 1 ст. ложка, ванільний цукор — 2 пачки, лимонна або апельсинова цедра — 1 ч. ложка, сода — 0,5 ч. ложки.

III варіант. Маргарин розтерти з цукром. Розтираючи далі, додати по одному жовтку, щоразу старанно розмішуючи. Потім додати просіяне з содою

борошно, терту цедру лимона, протерту відварену картоплю, сік лимона, змішати, ввести збиті білки. Викласти у маленьку круглу форму (щоб торт вийшов високим), змащену маслом і посипану меленими сухарями. Випікати при температурі 180—200 °С протягом години в гарячій духовці. Готовий торт посипати цукровою пудрою, змішаною з ванільним цукром. Подати гарячим.

Картопля — 3 шт., борошно — 1 склянка, цукор — 1 склянка, маргарин — 100 г, яйце — 3 шт., лимон — 0,5 шт., сода — 0,5 ч. ложки, сухарі — 1,5 ст. ложки, масло — 1 ст. ложка, цукор ванільний.

Торт зі сметанним кремом

Яєчні білки збити в міцну піну, поступово додаючи цукор. Змішати з цедрою лимона та його соком і по одному вводити жовтки, всипати картопляний крохмаль. Одержану однорідну масу викласти в дві однакові тортівниці, змащені маслом і посипані борошном. Випікати в духовці при температурі 190—200 °С протягом 45 хвилин. Охололі коржі (верх і боки) змастити сметаною, збитою з цукром та ванільним цукром. Змащені коржі викласти на блюдо один на одного, посипати подрібненими горіхами та тертим шоколадом. Дати просочитись 3—4 години.

Крохмаль — 1 склянка, яйце — 9 шт., цукор — 1,5 склянки, сік і цедра половини лимона; масло — 1 ст. ложка, борошно — 1,5 ст. ложки; для крему: сметана — 1 склянка, цукор — 1 склянка, ванільний цукор — 1 пачка; горіхи — 0,5 склянки, шоколад — 0,5 плитки.

Кульки в шоколадній помадці

Вершкове масло розтерти з цукром та ваніліном, додаючи по одному яйцю та ложці просіяного картопляного крохмалю. Добре вимісити, скачати кульки завбільшки з лісовий горіх, викласти на змащений маслом і посипаний меленими сухарями лист. Випікати в духовці при температурі 150—180 °С протягом 15 хвилин. Зварити на водяній бані до густоти сметани вершки, цукор, шоколад, потім розтерти з вершковим маслом і заглазурувати одержаною помадкою спечені кульки.

Крохмаль — 1 склянка, цукор — 1 склянка, масло — 100 г, яйце — 6 шт., ванілін на кінчику ножа; сухарі — 1 ст. ложка; для помадки: вершки — 0,5 склянки, цукор — 1 склянка, масло — 50 г, шоколад — 100 г.

Морозиво «Мокко»

Закип'ятити з цукром половину необхідного відповідно з рецептом молока і влити в нього розведений у невеликій кількості води крохмаль. Поварити суміш кілька хвилин, охолодити. Решту молока поділити порівну, на одній зварити каву, а другу половину додати у збиті жовтки, охолодити. Всі підготовлені суміші змішати, розлити у формочки і поставити в холодильник.

Картопляний крохмаль — 2 ст. ложки, молоко — 4 склянки, вода — 0,5 склянки, цукор — 1 склянка, жовтки — 4 шт., розчинна кава — 1 ст. ложка.

КРЕМИ, КИСЕЛІ, СОУСИ З КАРТОПЛЯНИМ КРОХМАЛЕМ

Крем молочний з рисом

Рис відварити у воді до напівготовності, потім додати цукор, молоко і варити до готовності. Влити картопляний крохмаль, розведений холодною переваренною водою, і довести до кипіння. Зняти з вогню, покласти ванілін, трохи охолодити, додати збитий жовток, а потім білок, збитий з цукром у міцну піну, і все перемішати. Готовий крем розлити у вазочки, прикрасити різноманітними фруктами. Можна крем викласти в змащену маслом форму і запекти у водяній бані в середньо нагрітій духовці.

Рис — 100 г, вода — 1,5 склянки, молоко — 3,5 склянки, яйце — 1,5 шт., крохмаль — 1,5 ст. ложки, цукор — 0,5 склянки, ванілін; різноманітні фрукти, фруктовий сироп, цукор-пісок або варення.

Крем молочний заварний

Яйця старанно розтерти з цукром, всипати картопляний крохмаль, ванільний цукор, розвести частиною холодного молока. Потім влити в кипляче молоко і прогріти на слабкому вогні до загустіння і появи перших бульбашок. Охолодити, час від часу помішуючи, щоб не утворилась плівка. Готовий крем розлити в креманки або розетки, добре охолодити і подати з протертими фруктами на десерт.

Крохмаль — 1 ст. ложка, яйце — 2 шт., цукор — 0,5 склянки, молоко — 1,5 склянки, ванільний цукор; протерті фрукти.

Крем шоколадний

Жовтки яєць розтерти з цукром та картопляним крохмалем, додати проціджене какао, варене з молоком. Потім проварити 5 хвилин на слабкому вогні. Трохи охолодити, ввести збиті в піну білки, розлити у вазочки й поставити для охолодження.

Крохмаль — 2 ст. ложки, цукор — 1 склянка, яйце — 3 шт., молоко — 2 склянки, порошок какао — 1 ст. ложка.

Крем масляно-заварний

У гарячий молочний заварний крем (опис його рецепта див. вище) покласти кусочок вершкового масла і розмішати. Потім розтерти з цукром вершкове масло, потроху додаючи заварний крем, щоразу старанно з'єднуючи обидві маси. В одержаний пишний крем можна додати січені горіхи або тертий шоколад, цедру лимона чи апельсина. Цей крем можна використати для тортів, тістечок та інших кондитерських виробів з картоплі.

Крохмаль — 1 ст. ложка, молоко — 1 склянка, цукор — 1

склянка, яйце — 2 шт., ванілін, вершкове масло — 250 г.

Десерт із фруктів та ягід

Фрукти нарізати невеликими кубиками, змішати з ягодами, пересипати цукром, подрібненими горіхами, розкласти в креманки або вазочки і залити молочним кремом (опис рецепта крему див. вище).

Фрукти — 500 г, ягоди — 500 г, цукор — 0,5 склянки, горіхи — 0,5 склянки; для крему: молоко — 1 склянка, цукор — 0,5 склянки, яйця — 2 шт., картопляний крохмаль — 1 ст. ложка, щіпка ванільного цукру.

Кисіль із житнього хліба та фруктів з вершками

Промиті сухофрукти зварити до розм'якшення. Черствий житній хліб залити гарячою водою, довести до кипіння, протерти і додати в сухофрукти. Прокип'ятити, додати цукор, помішуючи, влити розведений холодною кип'яченою водою картопляний крохмаль, довести до кипіння, влити журавлиновий сік, охолодити і подати зі збитими вершками.



Крохмаль — 1,5 ст. ложки, хліб — 300 г, вода — 6 склянок, цукор — 3 ст. ложки, сухофрукти — 100 г, журавлина — 0,5 склянки, вершки 35-процентні — 1 склянка.

Кисіль із хлібного квасу

Хлібний квас процідити, довести до кипіння, додати цукор, цедру лимона або апельсина і влити, помішуючи, розведений холодним квасом картопляний крохмаль. Довести до кипіння, але не кип'ятити, охолодити.

Квас — 5 склянок, цукор — 1 склянка, крохмаль — 1,5 ст. ложки, цедра з половини лимона або апельсина.

Кисіль абрикосовий з вершками

Підготовлені абрикоси (без кісточок) залити окропом і варити при слабкому кипінні 5—6 хвилин. Протерти разом із відваром, додати цукор, довести до кипіння, влити розведений холодною переваренoю водою картопляний крохмаль, помішуючи, довести до кипіння. Розлити в креманки, посипати зверху цукром, охолодити. Окремо подати вершки або молоко.

Крохмаль — 1,5 ст. ложки, абрикоси — 200 г, вода — 4 склянки, цукор — 0,5 склянки; молоко або вершки.

Кисіль молочний, крем-брюле

У чисту сковороду влити дві столові ложки води, всипати цу-

кор, помішуючи, нагрівати до його розчинення і до підрум'янення. Додати ще дві ложки води, проварити сироп, влити в кипляче молоко, помішуючи, влити розведений у холодному молоці картопляний крохмаль, довести до кипіння, але не кип'ятити, розлити в креманки, охолодити. Окремо подати фруктово-ягідне пюре.
Крохмаль — 2 ст. ложки, цукор — 0,5 склянки, молоко — 4 склянки, вода — 4 ст. ложки.

Кисіль молочний з жовтками

Жовтки розтерти з цукром, розвести гарячим молоком і, весь час помішуючи, довести до кипіння. Потім влити розведений холодним молоком картопляний крохмаль, довести до кипіння. Подати з протертими свіжими ягодами, фруктами або сиропом від варення.
Крохмаль — 2 ст. ложки, молоко — 4 склянки, цукор — 0,5 склянки, жовтки свіжого яйця — 2 шт.

Кисіль молочний по-домашньому

У кипляче молоко всипати цукор, ванілін або ванільний цукор, помішуючи влити розведений холодним молоком картопляний крохмаль, покласти кусочок вершкового масла і довести до кипіння, варити при слабкому кипінні п'ять хвилин. Готовий кисіль розлити у вазочки, попередньо змочені холодною водою, посипати зверху цукром і охолодити. Подати окремо ягідний сироп або варення.
Крохмаль — 2,5 ст. ложки, молоко — 4 склянки, масло — 50 г, цукор — 0,5 склянки, ванілін або ванільний цукор.

Кисіль медовий з молоком

В окріп покласти мед і, весь час мішаючи, влити розведений у холодній переварeній воді картопляний крохмаль, прогріти до загустіння. Потім розлити у вазочки, охолодити. Окремо подати холодне молоко або вершки.
Мед — 0,5 склянки, крохмаль — 2 ст. ложки, вода — 4 склянки.

Кисіль шоколадний

Подрібнений на тертці шоколад (або какао) розмішати з цукром, розчинити гарячою водою, додати кипляче молоко, влити, весь час мішаючи, розведений у холодному молоці картопляний крохмаль, прогріти до загустіння. Розлити в креманки або вазочки, охолодити. Перед подаванням покласти зверху на кисіль по ложечці збитий білок з цукровою пудрою та ванільним цукром.
Крохмаль — 2 ст. ложки, молоко — 4 склянки, вода — 0,5 склянки, шоколад — 100 г або какао — 2 ст. ложки, цукор — 0,5 склянки, білки свіжого яйця — 2 шт., цукрова пудра — 2 ст. ложки, ванілін.

Кисіль морквяний

Подрібнити на дрібній тертці моркву, віджати сік, вижимки залити водою і поварити 10 хви-

лин, процідити. У проціджений відвар всипати цукор, лимонну кислоту, довести до кипіння, влити, помішуючи, розведений у холодній перевареній воді картопляний крохмаль, варити до загустіння, влити морквяний сік і зняти з вогню, охолодити, розлити у вазочки.

Крохмаль — 2 ст. ложки, морква — 4 шт., цукор — 0,5 склянки, вода — 4 склянки, лимонна кислота — 0,4 ч. ложки.

Кисіль із гарбуза

Картопляний крохмаль, розведений у холодному молоці, влити в гаряче молоко, помішуючи. Не перестаючи мішати, всипати цукор, ванільний цукор, додати подрібнений на тертці з дрібними отворами гарбуз, проварити 5—6 хвилин. Готовий кисіль розлити в креманки або вазочки, охолодити і подати з ягідними або фруктовими соками.

Крохмаль — 2 ст. ложки, цукор — 0,5 склянки, гарбуз — 500 г, молоко — 3 склянки, ванільний цукор, фруктовий або ягідний сік.

Кисіль з ревеня

Обчищений і промитий ревінь нарізати на шматочки завтовшки 1—2 см, залити окропом, додати цукор, мелену корицю і поварити 3—4 хвилини. Потім влити, помішуючи, розведений у холодній перевареній воді картопляний крохмаль і дати закипіти. Готовий кисіль розлити в посуд, посипати цукром, охолодити. Окремо подати холодне молоко або вершки.

Крохмаль — 2 ст. ложки, ревінь — 250 г, вода — 4 склянки, цукор — 0,5 склянки, кориця на кінчику ножа, молоко або вершки.

Кисіль із смородини, журавлини або брусниці

Перебрані та промиті в холодній воді ягоди старанно розім'яти в посудині, що не окислюється, дерев'яним товкачиком, віджати сік. Вижимки залити водою і проварити 5—6 хвилин, процідити через марлю або густе сито. У відвар всипати цукор, нагріти до кипіння, зібрати з поверхні піну, влити, весь час мішаючи, розведений у холодному відварі картопляний крохмаль, проварити до загустіння, влити віджатий сік. Перемішати і розлити в склянки, креманки або вазочки, охолодити. Окремо подати вершки або молоко.

Крохмаль — 4 ст. ложки, цукор — 0,5 склянки, ягоди — 200 г, вода — 4 склянки, молоко або вершки.

Кисіль з аличі, агрусу або кизилу

Перебрані й промиті ягоди залити окропом, варити 8—10 хвилин, поцідити. Ягоди протерти крізь сито, з'єднати з відваром, довести до кипіння і знову процідити крізь марлю. Потім додати цукор, ввести, весь час помішуючи, розведений охолодженим відваром із ягід картопляний крохмаль, закип'ятити. Розлити кисіль у креманки, посипати цукром і охолодити.

Крохмаль — 2 ст. ложки, яго-

ди — 300 г, цукор — 0,5 склянки, вода — 4 склянки.

Кисіль із дині та яблук

Диню та яблука нарізати тонкими скибочками, вадаливши шкірку та серцевину, залити окропом і варити 10—15 хвилин. Потім процідити, диню та яблука протерти, з'єднати з відваром, додати цукор, лимонну кислоту і довести до кипіння. Влити, помішуючи, розведений у холодному відварі картопляний крохмаль, проварити до загустінння, розлити в підготовлений посуд, посипати зверху цукром і подати охолодженим.
Крохмаль — 2 ст. ложки, яблука — 2 шт., диня — 150 г, цукор — 0,5 склянки, вода — 4 склянки, лимонна кислота — 5 г.

Кисіль вишневий

Підготовлені вишні віддiлити від кісточок, залити окропом і проварити 5 хвилин, всипати цукор, влити, весь час мішаючи, розведений у холодній перевареній воді картопляний крохмаль, проварити до загустіння. Розлити в креманки, посипати зверху цукром.
Крохмаль — 2 ст. ложки, вишні — 250 г, цукор — 150 г, вода — 4 склянки.

Соус яблучний

Нарізані яблука (без серцевини) спекти або стушкувати під кришкою, протерти, додати цукор, цедру лимона або апельсина. Влити розведений у холодній воді картопляний крохмаль, проварити 5—6 хвилин, весь час мішаючи. Подати до бабок, каш, млинців та ін.
Крохмаль — 1 ст. ложка, яблука — 3 шт, цукор — 3 ст. ложки, вода — 1 стакан, цедра.

Соус абрикосовий

Абрикоси (без кісточок) відварити до м'якості, протерти, додати цукор, кип'ячені вершки, влити розведений у холодній воді картопляний крохмаль, проварити 5—6 хвилин на малому вогні, весь час мішаючи. Подати до запіканок, пудингів та ін.
Крохмаль — 1 ст. ложка, абрикоси — 300 г, або курага — 60 г, або повидло — 100 г, цукор — 3 ст. ложки, вершки — 0,5 склянки, вода — 0,5 склянки.

Соус із сливового джему

Сливовий джем, картопляний крохмаль, вершки або молоко, мелену корицю, терту цедру лимона або апельсина добре розмішати і проварити на малому вогні 5—6 хвилин. Подати охолодженим до млинців, оладок, пудингів, запіканок, бабок, каш та ін.
Крохмаль — 1 ст. ложка, джем — 100 г, молоко або вершки — 1 склянка, кориця, цедра за смаком.

Кисіль хлібний

Сухофрукти замочити, промити, додати сухарі з білого хліба, залити водою і варити до розм'якшення, процідити. Потім усипати цукор, влити розведений холодною перевареною водою кар-

топляний крохмаль, помішуючи, довести до кипіння. Розлити в креманки, посипати зверху цукром.

Сухофрукти — 0,5 банки або 2 стакани, білий хліб (черствий) — 0,3 булки, крохмаль (картопляний) — 4 ч. ложки, вода — 6 стаканів.

Кисіль із ржаного хліба

Черствий ржаний хліб залити водою, довести до кипіння, потім протерти і охолодити. Сухофрукти відварити до розм'якшення, додати в протертий хліб, усипати цукор, корицю, влити розведений холодною переваренною водою картопляний крохмаль, помішуючи, довести до кипіння, охолодити. Окремо подати вершки або морозиво.

Хліб ржаний (черствий) — 0,4 булки, сухофрукти — 1 стакан, цукор — 2 ст. ложки, кориця, крохмаль — 1,5 ст. ложки, вода — 2 стакана.

Прянощі, пряні трави, приправи



ПРЯНОСТІ — ароматні речовини, які додають у страву для її кращого сприймання та засвоєння. Деякі з них не тільки поліпшують зовнішній вигляд та смак страв, але й вітамінізують їх. Прянощі доречно вводити у страви зі слабко вираженими смаком та ароматом (наприклад, із буряка). Чим краще вони подрібнені, тим ефективніше діють. Зберігати їх треба у скляному посуді з кришкою, що щільно прилягає.

До найбільш вживаних прянощів належать бадьян, ваніль, імбир, кардамон, гвоздика, кориця, лавровий лист, мускатний горіх, перець (чорний, запашний, стручковий), цедра (апельсинова, лимонна, мандаринова), шафран.

Бадьян — плоди тропічного дерева. Випускається в основному у вигляді крупнозернистого порошку, має жовто-коричневий колір. Смак — солодкувато-гіркий. Використовують для приготування булок, пряників, хлібного квасу, соусів (цибулевого, кисло-солодкого), компотів, киселів. У солодкі страви бадьян вводять наприкінці варіння. Надлишок бадьяну може надати страві гіркоти.

Ваніль — тропічна рослина з довгими тонкими плодами темно-коричневого кольору зі стійким пряним ароматом. Смак гіркий, тому пряність змішують з цукром. Харчова промисловість випускає ванілін — синтетичний білий порошок, який з успіхом замінює натуральну пряність. Використовують для приготування виробів із тіста, кремів, компотів, желе, мусів, суфле, парфе, пудингів, страв із сиру. В тісто пряність вводять під час замішування, в креми та компоти — після їх приготування.

Імбир — сухі корені тропічної трав'янистої рослини, багатої на ефірні олії. Випускається у вигляді порошку. Використовують для приготування пряників, здобних булочок, наливок, квасів, настойок. Його додають у овочеві та фруктові маринади, соуси, кекси, компоти, солодкі вироби. В тісто імбир вводять у процесі замішування, а у страви — після теплової обробки.

Кардамон — висушені недозрілі плоди тропічної рослини з родини імбирних. Має тонкий пряний аромат і ледь гострий камфорний смак. Використовують для ароматизації борошняних та кондитерських виробів, овочевих, бобових, круп'яних та сирних страв. У гарячі страви кардамон вводять наприкінці варіння, у холодні — перед подаванням на стіл.

Гвоздика — сушені бруньки тропічного гвоздичного дерева. Смак гострий, пекучий. Звичайно вживають у цілому вигляді,

тому що мелена швидко втрачає аромат. Використовують для виготовлення маринадів (грибних, фруктових, овочевих), компотів, киселів, пудингів, борошняних, кондитерських виробів, сирних та кисло-молочних страв. У маринади її додають у процесі їх приготування і не проводять довгу теплову обробку.

Кориця — висушена кора молодих пагонів тропічного коричного дерева. Випускається у вигляді порошку або паличок. Використовують здебільшого при виготовленні виробів з тіста, фруктових, круп'яних страв, маринадів. Добре поєднується з яблуками. В гарячі страви корицю вводять наприкінці варіння, в холодні — перед подаванням на стіл.

Лавровий лист — висушений лист духмяної вічнозеленої рослини лавр. Має дуже гострий аромат і терпкий смак. Промисловість випускає також лаврові таблетки, порошок, ефірну олію. Використовують для приготування перших та других страв, а також при консервуванні та маринуванні овочів. У перші страви вводиться наприкінці варіння, в соуси — коли вони остигають.

Мускатний горіх — висушене насіння плодів тропічного дерева. Має яйцевидну форму, сіро-коричневий колір. Випускається в цілому або меленому вигляді. Використовують для приготування варення, компотів, сирних, борошняних, кондитерських та інших солодких виробів, різноманітних овочевих страв і маринадів. У гарячі страви мускатний горіх вводять наприкінці варіння, в салати — перед подаванням на стіл, попередньо старанно подрібнивши.

Перець (чорний, запашний та червоний) — плоди південної рослини. Випускається цілими зернами та у вигляді порошку. Чорний перець має гострий смак і запах, запашний — пряний запах, червоний (паприка) також має гострий пекучий смак. Використовують для приготування маринадів, супів, соусів, овочевих та яєчних страв.

Цедра (апельсинова, лимонна, мандаринова) — зовнішній шар шкірки цитрусових плодів. Містить ефірну олію, ароматичні, фарбувальні та пектинові речовини, вітаміни С, B_1, B_2, каротин і органічні кислоти. Багато з цих речовин згубно діють на різні мікроорганізми. Для одержання цедри цитрусові ретельно миють, ошпарюють окропом, знімають тонким шаром шкірку і сушать у духовці при температурі 70—80 °С доти, поки вона не стане крихкою. Використовують у порошкоподібному вигляді для виготовлення кондитерських виробів, сирних та круп'яних страв, соусів, киселів та компотів. При цьому страва набуває красивого оранжевого кольору або жовтого відтінку й аромату цитрусових.

Шафран — висушені тичинки

квіток південної трав'янистої рослини. Шафран зафарбовує страви у жовтуватий колір і надає їм тонкого аромату. Використовують у вигляді спиртового розчину, який розводять водою і вводять у борошняні страви, кондитерські вироби, креми, фруктові муси. Шафран добре поєднується з квасолею, рисом, баклажанами. В тісто його вводять під час замішування, у страви — наприкінці їх приготування.

ПРЯНІ ТРАВИ. У більшості трав у страву використовують квіти, стебла та листя. Заготовляючи заздалегідь, пряні трави зв'язують у пучки, сушать у приміщенні, яке добре провітрюється і мало освітлене, потім розтирають у порошок і розкладають в темні банки з кришками, що щільно закриваються.

До пряних трав, які найчастіше використовуються, належать:

Аніс. Свіже листя його використовують для приготування салатів і гарнірів, насіння — при виготовленні булочних виробів, деяких соусів, компотів, киселів, а також кисло-молочних страв. У гарячі страви аніс додають за 3—5 хвилин до їх готовності, в холодні — подаючи на стіл.

Васильки (базилік). Мають пряний аромат і різкий смак. Їх свіже та сушене листя використовують для приготування салатів (овочевих, фруктових), соусів, овочевих супів, маринадів, сирних та яєчних страв, а також засолюючи або квасячи овочі. В перші да другі страви васильки вводять за 5—10 хвилин до їх готовності.

Коріандр. Зелень (кінзу) використовують у свіжому та сушеному вигляді для приготування салатів, супів, рисових, яєчних та сирних страв. Розтерте насіння додають у тісто, випікаючи хлібо-булочні вироби.

Майоран. Сухе його листя та квіткові бруньки використовують у овочеві та грибні салати, супи, вироби з сиру та твердого сиру.

М'ята перцева. Використовують у свіжому і сушеному вигляді для приготування салатів, супів, овочевих страв, компотів, киселів. Додавання її в молоко уповільнює його скисання.

Огіркова трава. Має запах свіжого огірка і вживається здебільшого у свіжому вигляді. Використовують для приготування перших страв. Вона добре також поєднується з овочами та грибами.

Пастернак. Використовують його листя і товсте м'ясисте коріння, яке має солодкуватий смак. Додають у овочеві салати та перші страви.

Селера та петрушка. Вирощують три різновиди селери: кореневу, черешкову та листкову (салатну) і два різновиди петрушки: кореневу та листкову. Корені в свіжому та стушеному вигляді додають в супи, страви з овочів та зернових. Їх дрібно нарізають і пасерують на олії. При цьому ефірні олії, ароматичні та фарбувальні речовини розчиняються в жирі і, введені в перші страви, дають стійкий тонкий аромат. Салатну (листкову) селеру додають у сирому вигляді в холодні та другі страви, а також в супи. Терта коренева селера добре поєднується з морквою, яблуками, лимонами.

Чебрець. Використовують у свіжому та сушеному вигляді. Додають у картопляні та овочеві салати, соуси, супи, борщі, зернові та яєчні страви. Особливо добрий він у стравах із квасолі, гороху, сої, чечевиці. Застосовують також для соління помідорів та огірків.

Кмин. Листя цієї рослини додають у салати та овочеві супи; насіння використовують у виробництві хлібо-булочних виробів, солінні та квашенні овочів, а також як приправу до різних страв, особливо з капусти, сиру, бринзи.

Кріп. Використовують як приправу, а також при засолюванні та маринуванні овочів. Надає стравам приємного аромату та своєрідного присмаку. Рослина містить фітонциди і тому оберігає засолені овочі від пліснявіння та псування.

Шавлія. Використовують свіже та сухе листя для приготування салатів, овочів, яєчних страв, а також додають у твердий і в плавлений сир.

Естрагон. Використовують у свіжому та сушеному вигляді; стебла — при засолюванні огірків, помідорів, баклажанів, листя — для приготування різних салатів (картопляних, овочевих) і кисло-молочних страв.

ПРИПРАВИ. Вони поліпшують смакові якості готової їжі. До них належать: гірчиця, капарці, маслини, мед, цукор, сіль, хрін, часник, харчові кислоти (оцтова, лимонна).

Гірчиця. Столову гірчицю виробляють із знежиреного насіння, змеленого в порошок. Для цього порошок змішують із невеликою кількістю води, додають сіль, цукор, олію, оцет або лимонну кислоту, інколи гвоздику, корицю, перець, і дають настоятися кілька годин. Готова гірчиця набуває пекучо-гострого смаку і особливого запаху.
Її додають в окрошки, салати та соуси.

Капарці. Використовують у маринованому або солоному

вигляді як гостру приправу до соусів і салатів.

Маслини (оливки). Використовують у свіжому вигляді як гарнір. Вони містять 3 % білку та 25—38 % жиру. Останній складається в основному з ненасичених жирних кислот, тому оливкова олія не сприяє накопиченню жиру в організмі й може застосовуватися у приготуванні дієтичних страв.

Мед. Надзвичайно цінний продукт. Він багатий на вітаміни та мінеральні речовини. Як приправу мед додають у борошняні та круп'яні страви. Він добре поєднується з фруктами й молочними продуктами. З медом готують багато напоїв.

Цукор. Широко використовують у харчуванні. За нормами, затвердженими Інститутом харчування АМН СРСР, середньодобова норма споживання цукру становить 50—100 г. Надмірна кількість цукру відкладається в організмі у вигляді жиру, особливо при малорухливому способі життя.

Сіль. Незамінний компонент нашого харчування, тому що є джерелом натрію та хлору. В невеликих кількостях вона підвищує, а в надмірних — знижує біологічну цінність їжі. Добова потреба в солі становить 5—10 г, практично ж її споживають у 4—6 разів більше.

Хрін. Корінь хріну подрібнюють на тертці, змішують з оцтом, цукром, сіллю і подають до холодних страв.

Часник. Має різкий смак та аромат. Він поліпшує апетит і соковиділення, сприяє кращому перетравленню їжі. Крім того, часник дезинфікує шлунково-кишковий тракт, порожнину рота, носоглотку, легені, тому його використовують для лікування й профілактики багатьох захворювань. Добова норма споживання часнику — 2—3 зубки. Щоб одержати приємний та м'який аромат, не треба допускати сильного та тривалого нагрівання часнику. Дуже поширений у нашій країні дикий часник — левурда (черемша). Щоб пом'якшити різкий запах левурди, її маринують або сушать.

З скарбнички кулінара



Не слід зберігати картоплю при температурі нижче 0°С, бо крохмаль перетворюється на цукор, і бульби стають солодкі.

При зберіганні картоплі на світлі бульби зеленіють, в них утворюється шкідлива речовина — соланін. Він також міститься у ранній молодій і старій порослій картоплі. Відвар з такої картоплі використовувати не можна. Порослі та позеленілі бульби картоплі варять лише обчищеними, старанно вирізають вічка, обрізають позеленілу м'якоть.

Від взаємодії з повітрям обчищені бульби картоплі темнішають, тому, обчистивши, їх відразу опускають у холодну воду. Зберігати у воді можна тільки цілі бульби картоплі.

Картоплю слід чистити ножем з нержавіючої сталі, інакше чорнітимуть руки.

При варінні обчищена стара картопля буде смачніша і не почорніє, якщо у воду додати трохи лимонного соку та цукру.

Варити картоплю треба в емальованому посуді зі щільно закритою кришкою.

Уп'ятеро менше втратить картопля вітаміну С, якщо опустити її в окріп і варити при слабкому кипінні. Воду, в якій вона варилася, можна використати для приготування інших страв (супів, соусів та ін.).

Якщо додати кілька крапель оцту в окріп, де вариться картопля, то на ній не буде чорних плям.

Якщо картопля дуже розварюється, у воду треба покласти 2—3 скибочки солоного огірка або влити трохи огіркового чи капустяного розсолу.

Відварена картопля буде смачніша, якщо у воду, в якій вона вариться, покласти лавровий лист, гілочку кропу, півцибулини, зубок часнику або шматочок твердого сиру (можна черствого).

Картопля швидше звариться, якщо покласти у воду ложку маргарину.

Щоб картопля надміру не розварилася, воду слід злити приблизно через 15 хвилин після закипання, а потім доварити на парі. При цьому слід підбирати бульби однакового розміру.

Найкраще зберігаються корисні речовини у картоплі, якщо її варять на парі.

Картопля буде смачніша, якщо через 10 хвилин після закипання воду злити, а потім доварити бульби у молоці.

Картоплю, відварену в молоці, слід відразу подавати на стіл, тому що після розігрівання смак її значно погіршується.

Солити картоплю слід після того, як закипить вода.

Картопля при варінні має бути покрита водою не більш ніж на 1 см.

Варити картоплю слід на помірному вогні, оскільки на сильному вогні бульби ззовні розварюються і тріскаються, а всередині залишаються сирими.

Страви з картоплі стануть більш запашними і смачними, якщо під час варіння додати в них кмин.

Під час варіння на парі картоплю не солити. Викласти гарячою на тарілку і полити розтопленим і підсоленим вершковим маслом.

Найраціональніший спосіб приготування картоплі — в мундирі, оскільки при варінні зберігається більша частина вітамінів та мінеральних речовин.

Картоплю, зварену в мундирі, легше обчистити, якщо її відразу ж облити холодною водою.

Картопля на смак нагадуватиме печену, якщо при її відварюванні в мундирі воду добре посолити.

Молоду картоплю буде легше обчистити, якщо її покласти на 15—20 хвилин у холодну підсолену воду або облити спочатку гарячою, а потім холодною водою.

Не слід готувати пюре та супи з ранньої картоплі.

Молоду картоплю найкраще відварити цілою і подати з маслом або сметаною.

Якщо картоплю пекти у фользі, то на лист потрібно насипати шар крупної солі — фольга не потемніє, і картопля краще пропечеться.

Щоб печена картопля не тріскалася, її треба наколоти виделкою.

Картопляне пюре буде смачним і пишним, якщо в гарячу протерту картоплю покласти масло і, збиваючи, поступово влити гаряче молоко.

Картопляне пюре найкраще готувати безпосередньо перед їдою,— при підігріванні воно втрачає і смак, і поживні речовини.

Пюре із старої картоплі буде смачним і пишним, якщо додати в нього збитий білок.

Для приготування крокетів картопляну масу не можна розводити ні водою, ні молоком, бо вироби матимуть слабку консистенцію і при смаженні деформуватимуться.

Температура картопляної маси повинна бути не вища 50 °С, інакше жовтки яєць скипляться і не зв'яжуть картопляну масу.

При паніруванні картопляних котлет треба стежити, щоб паніровка не закачувалась у вироби,— при смаженні вони розпадатимуться.

Перш ніж панірувати картопляні котлети, потрібно змочити їх у льєзоні — вони будуть набагато смачніші.

Перш ніж покласти запіканку чи рулет на лист, треба змастити його маслом і посипати меленими сухарями, щоб виріб неприлипав до листа. Рулет чи запіканку слід змастити зверху яйцем, посипати сухарями, збризнути жиром і поставити в духовку при температурі 200 °С,— вони матимуть гарну рум'яну кірку.

Щоб вироби з тертої картоплі не темніли, треба влити в масу кипляче молоко, при цьому зникає присмак сирої картоплі.

Перш ніж смажити картоплю, слід підсушити її рушником, тоді утвориться суха, хрустка кірка.

Щоб картопля рівномірно просмажилась, треба вкладати її на сковороду шаром не більше 3 см. Якщо картопля просмажилася не повністю, її слід поставити на декілька хвилин у гарячу духовку або підлити на сковороду трохи перевареної води, зменшити вогонь, накрити кришкою і довести до готовності.

Перш ніж смажити картоплю у фритюрі, слід опустити її на 2—3 хвилини у гарячу воду, потім обсушити на рушнику.

Щоб одержати духову (порожнисту) картоплю, необхідно сирі часточки її опустити у фритюр на 2—3 хвилини, не допускаючи утворення рум'яної кірки, вийняти їх і знову опустити у ще більш розігрітий жир.

Картоплю перед тушкуванням слід попередньо обсмажити до утворення рум'яної кірки.

Вершкове масло для картопляних страв можна подавати розтопленим, заправивши його сіллю, меленим перцем та кількома краплями лимонного соку.

Якщо картопля підморожена, треба обчистити її, покласти в чавунець, посолити і поставити в духовку, не наливаючи води. При цьому кришка має бути щільно закрита. Через сорок хвилин вийняти чавунець з духовки, а кришку зняти, щоб вийшла пара.

Підморожену картоплю слід трохи потримати у холодній воді, а потім опустити в окріп, куди, крім солі, додати 1 ч. ложку столового оцту, і неприємний присмак картоплі зникне.

Для приготування різноманітних супів та гарячих других страв свіжозаморожену картоплю розморожувати не треба — її кладуть відразу в підсолений окріп.

Солити картопляні супи потрібно тільки наприкінці варіння.

Якщо щі зі свіжої капусти готують з картоплею, то заправляти їх пасерованим борошном не слід.

При варінні супу необхідно закладати продукти в такому порядку: спочатку покласти картоплю, довести до кипіння, потім — свіжу капусту, поварити 5—10 хвилин, далі — пасеровані (прогріті з жиром) овочі; наприкінці варіння досолити за смаком, вкинути лавровий лист та інші спеції й приправи.

Якщо варити картоплю в кислому середовищі, то необхідно зварити її до напівготовності і тільки потім класти продукти — квашену капусту, тушкований з оцтом буряк, солоні огірки та ін.

Нарізати картоплю слід відповідно до розміру та форми решти продуктів. Для супів з вермішеллю — соломкою, з макаронами — брусочками, з фігурними макаронними виробами — зірочками та кружальцями, з бобовими — кубиками, з крупами — дрібними крихтами, оскільки під час варіння картопля зберігає «гармонію» в супі і він буде красивіший і апетитніший.

Із залишку картопляного пюре можна приготувати котлети. Для цього треба додати сире яйце, трохи товчених сухарів чи борошна, меленого перцю. Добре вимішати, розділити на однакові кульки, надати форми котлет, запанірувати в борошні й обсмажити на олії або топленому маслі з обох боків до утворення рум'яної кірки.

Для салатів не можна варити разом картоплю, буряк, ріпу, моркву, бо вони втратять і смак, і колір.

Смажену картоплю слід солити лише тоді, коли вона добре підрум'яниться, інакше сіль змішається з жиром і скибочки (брусочки, соломки) втратять форму, та й смак картоплі погіршиться.

При смаженні картоплі з цибулею пасеровану цибулю слід класти не відразу, а наприкінці теплової обробки.

Якщо страву оформлено картоплею або іншими овочами, то заливати соусом не слід.

Щоб зберегти вітаміни в салатах та вінегретах з картоплею, треба заправляти їх сметаною чи майонезом безпосередньо перед їдою.

При смаженні риби неприємний запах зникне, якщо в олію покласти скибочки обчищеної картоплі.



Якщо в бісквітне тісто додати картопляний крохмаль, то бісквіт буде більш розсипчастим.

Для кожної певної страви слід обчищену картоплю нарізати шматочками однакової форми і приблизно одного розміру.

Соломка з сирих бульб, нарізана завтовшки 0,2—0,3 см, використовується для смаження картоплі у фритюрі, картоплі «пай».

Брусочки з сирої картоплі завтовшки 0,5 см, завдовжки до 3 см нарізають для перших страв, гарнірів, смаження в жирі.

Кубики картоплі завтовшки 1—2 см використовують для тушкування, більш дрібні — для салатів або обсмажують після варіння.

Чіпси — це тонкі скибочки сирих бульб картоплі, смажені у фритюрі.

Щоб прикрасити страви, картоплю можна вирізати фігурно. Гарно виглядають у салатах і вінегретах кружальця та скибочки різної форми з вареної картоплі.

Сиру картоплю, нарізану часточками не довшими 5 см, використовують для приготування заправочних супів, тушкування у молоці, для рагу, печені. Якщо варену картоплю треба обсмажити, то її також слід нарізати часточками.

Для смаження картоплі «шато» вирізують з бульб кульки або горішки діаметром 2—3 см. Вони також є прикрасою м'ясних та рибних порційних страв. Вирізані з бульб кульки середнього розміру (діаметром до 2 см) підходять для приготування картоплі «нуазет». Вона подається до страв із птиці.

Як гарнір до холодних страв використовують дрібні кульки діаметром до 1 см, вирізані з вареної картоплі. Можна приготувати такі кульки з сирої картоплі, але треба стежити, щоб вони не переварилися.

Надають обчищеним бульбам і форми діжечки (картопля «англез»). Їх відварюють і подають як гарнір до відвареної та припущеної риби. Розрізавши діжечку і трохи закругливши ножем грані, одержуємо «часничок». Картопля такої форми використовується для варіння супів до святкового столу.

Для прикрашання салатів, холодних м'ясних та рибних страв вирізаються гребінці з вареної картоплі. Стружка й спіраль, вирізані з бульб, використовуються для смаження у фритюрі. Надається така форма ножем або спеціальним пристроєм. Подається як гарнір до святкових гарячих м'яких або рибних страв.

Вершкове масло в спеку добре збережеться, якщо загорнути його у змочену солоною водою серветку. Масло можна також

зберігати у перевареній підсоленій воді у темному місці.

Смак та колір вершкового масла поліпшаться, якщо його старанно розтерти з зеленню петрушки, кропом, сиром, фісташками, жовтками. Таке масло використовується для бутербродів.

Яйця найкраще зберігати при температурі 1—2 °С, причому шкаралупа їх має бути чистою.

Холодні яйця не слід відразу вносити у дуже тепле приміщення.

Яйця швидко вбирають сторонні запахи, тому не можна зберігати їх разом з продуктами, які мають гострий запах.

Яйця, зварені «в мішечок» та круто, після варіння опускають у холодну воду, щоб потім легше було обчистити шкаралупу.

Щоб зварити яйце з тріснутою шкаралупою, слід опустити його у дуже солону воду або змастити тріщину оцтом чи лимонним соком.

Відрізнити варене яйце від сирого, не розбиваючи шкаралупи можна, покрутивши його на столі. Варене крутитиметься, а сире, зробивши два-три оберти, зупиниться.

Буряк слід чистити незадовго до теплової обробки, бо він швидко темніє.

Буряковий відвар використовують для приготування борщів та супів, для заправлення соусів, квасу та оцту.

Занадто кислу квашену капусту треба промити холодною водою.

З нещільних головок цвітної капусти найкраще готувати супи, а з щільних — другі страви.

Свіжі помідори кладуть у суп за 10 хвилин до закінчення варіння.

Сушений кріп довго зберігає властивий йому аромат, його можна використовувати як приправу до страв у зимовий період.

Шпинат — один з найбільш корисних та поживних овочів. Завдяки цим властивостям він є незамінним для приготування дієтичних страв.

Мокрий шпинат швидко псується, тому його слід промивати безпосередньо перед варінням.

Щавель погано зберігається, він має бути використаний у день збирання.

Замість щавлю можна узяти шпинат або кропиву, додавши лимонну кислоту.

Відвар овочів та зелені містить багато поживних речовин, тому його слід використовувати для приготування супів або соусів.

У грибів зморшків шапинки відрізають від ніжок, на годину замочують у холодній воді, старанно промивають, двічі-тричі міняючи воду, і варять у підсоленій воді 10—15 хвилин. Відвар у їжу не вживають.

Підосичники та підберезники для приготування супів непридатні, оскільки дають темні відвари. Їх смажать, тушкують, солять та маринують.

Сироїжки тільки смажать і солять.

Опеньки смажать, солять і маринують.

Лисички, на відміну від інших грибів, ніколи не бувають червиві. Їх смажать, солять і маринують.

Гриби перед тушкуванням слід обсмажити.

Шампіньйони, які не відразу будуть використані, слід залити на декілька годин холодною водою, попередньо обрізавши забруднені частини ніжок, потім промити і варити 30—40 хвилин у підсоленій воді, додавши вершкове масло та лимонну кислоту. Після цього їх слід перекласти у скляні банки і поставити в холодне місце.

Свіжі гриби швидко псуються, тому їх необхідно відразу ж піддавати тепловій обробці.

У свіжих грибів відрізають нижню, забруднену частину ніжки, а у маслюків ще й знімають шкірку з шапинки.

Грибна ікра матиме гостріший смак, якщо додати в неї лимонний сік або оцет.

З білих грибів готують бульйони та соуси, вони також смачні солоними та маринованими. При будь-якому способі теплової обробки білий гриб не змінює властивого йому кольору та аромату.

Шампіньйони дуже смачні й запашні. Їх використовують для приготування супів, соусів, других страв.

Прянощі з гострим запахом погіршують смак шампіньйонів.

Грибний бульйон буде смачнішим, якщо варити його з сушених грибів різної величини: крупні нададуть бульйонові приємного смаку і темного кольору, а дрібні — аромату.

Для супів-пюре найбільше підходять шампіньйони, білі гриби та зморшки.

Подаючи суп-пюре на стіл, слід покласти в нього трохи непротертих продуктів (наприклад, у суп-пюре з картоплі — зелений горошок).

Окрошка буде набагато смачнішою, якщо квас заправити протертими вареними жовтками, сіллю, цукром, гірчицею та сметаною.

Окрошку можна приготувати з кислого молока, наполовину розбавленого холодною перевареною водою та приправленого лимонною кислотою.

Пересолений суп не можна розбавляти водою. Краще опустити в нього марлеву торбинку з відвареною без солі кашею і довести суп до кипіння.

Перш ніж зняти суп з вогню, слід влити в нього трохи свіжого соку моркви, помідорів, капусти: це поліпшить смак супу і збагатить його вітамінами.

Заправлені супи потрібно 10—15 хвилин витримувати на гарячій плиті, дати їм «дозріти». При цьому жир збирається на поверхні і стає прозорішим.

Супи, особливо з овочами, слід варити при слабкому кипінні, інакше разом з парою звітряться ароматичні речовини, а овочі розваряться надміру.

Якщо розсольник вийшов недостатньо гострим, то за 5—10 хвилин до кінця варіння треба додати проціджений і прокип'ячений огірковий розсіл.

При пасеруванні овочів томат-пюре треба класти наприкінці теплової обробки, інакше овочі залишаться жорсткими.

Варені шатковані гриби кладуть у борщ на грибному бульйоні разом з підсмаженими овочами.

Щоб поліпшити смак і підвищити поживність овочевих супів, у них можна додавати вершки, сметану, свіже або кисле молоко.

Щоб суп із перловою крупою не набув неприємного синюватого відтінку, крупу необхідно відварити окремо майже до готовності, а вже потім опустити в суп.

Особливо смачні супи з бобових на грибному відварі.

Для приготування супів, супів-пюре та соусів можна використати відвар з макаронних виробів.

Щоб на поверхні молока не утворилась плівка, його при кип'ятінні необхідно весь час помішувати, а як тільки закипить,— швидко охолодити.

Щоб молоко не скисало, слід кип'ятити його з цукром (1 столова ложка на літр молока).

Молочні супи можна готувати з рисом, пшоном, манною або перловою крупою, макаронними виробами, картоплею та овочами.

Макаронні вироби та крупи з цілих зерен погано розварюються в молоці, тому їх спочатку проварюють 3—5 хвилин у воді, а вже потім опускають у киплячe молоко.

Молочні супи слід варити у каструлі з товстим дном на слабкому вогні, щоб молоко не пригоріло.

Для приготування солодких супів половину фруктів та ягід протирають, а решту кладуть у суп цілими або нарізають часточками.

Крупна морква потребує більш тривалої обробки. Таку моркву найкраще тушкувати або використати для приготування запіканок, котлет, пудингів.

Якщо цвітну капусту опустити в холодну воду з додаванням лимонної кислоти або оцту і варити у відкритій посудині при сильному кипінні, то вона збереже білий колір.

Цвітну капусту добре тушкувати в молоці.

Щоб цибуля мала золотистий колір і не підгоріла, її перед смаженням панірують у пшеничному борошні.

Стручки квасолі, спаржі, артишока краще збережуть забарвлення, якщо варити їх у великій кількості підсоленої води під кришкою.



Смажити слід ті помідори, у яких мало насіння і багато м'якуша. Їх розрізують навпіл і кладуть розрізом догори.

З молодих кабачків, відібраних для фарширування, шкірку можна не зрізати.

Кукурудзяні качани краще варити в обгортках, зрізавши тільки основу. Солити слід наприкінці варіння.

Гарбузову кашу краще готувати з пшоном або рисом.

Шпинат зберігає свій натуральний колір, якщо його варити 7—10 хвилин у великій кількості підсоленої води (співвідношення 1 : 4) у відкритій посудині.

Щоб зменшити втрати вітамінів, овочі слід опускати в окріп і варити у закритій посудині.

Цвітну купусту, артишок, а також спаржу після варіння зберігають у відварі.

Найбільш соковита й ароматна морква з напівдовгими коренеплодами. З неї слід робити салати, віджимати сік.

Буряки найкращих сортів мають темну шкірку й круглий або плескуватий коренеплід.

Червоний столовий буряк варять неочищеним, а цукровий — очищеним, бо шкірка надає йому гіркуватого смаку.

Найсмачніша редиска рожево-червона, з білим кінчиком.

Біла редька конічної форми набагато гостріша на смак, ніж кругла чорна.

Салат з редьки буде смачнішим, якщо заправити його ріпчастою цибулею, трохи підсмаженою на олії.

Капуста ранніх сортів швидко псується при зберіганні, проте вона містить набагато більше вітамінів, ніж капуста пізніх сортів. Тому її добре використовувати сирою — для салатів.

Червонокачанну капусту використовують сирою — для салатів.

Щоб видалити зайву гіркоту, нарізану цибулю двічі-тричі промивають проточною водою.

Мариновану цибулю використовують для вінегретів. Вона м'якша, соковитіша і менш гірка.

Зелену цибулю слід зберігати немитою.

Шкірка з помідорів легко знімається, якщо занурити їх на хвилину в окріп.

Квашені овочі слід зберігати в прохолодному місці.

Найсмачніші кабачки завдовжки до 20 см.

При тривалому варінні та тушкуванні буряк з темно-червоного стає буро-жовтим. Якщо додати у воду оцет, кислий квас або лимонну кислоту, це допоможе зберегти його початковий колір.

Оладки та запіканки з овочів, запаніровані у борошні або в сухарях, при смаженні слід класти на розігріту сковороду.

Неприємний запах при варінні капусти зникне, якщо в каструлю покласти шматочок білого хліба або накрити її чистою полотнинкою, змоченою в оцті, а потім — кришкою.

Щоб томатний соус став гострішим, у нього додають лимонну кислоту або сік лимона.

Крім оцту, можна використовувати як приправу для соусів щавель, ревінь, барбарис. Їх додають у соус у вигляді пюре, соку або відвару.

У соусах можна замінити томат-пюре кислими яблуками, сливами або ягодами.

Обсмажуючи продукти, не можна перегрівати жир, бо він надасть страві гіркоти.

Жир при смаженні менше розбризкуватиметься, якщо на сковороду насипати трохи солі.

Під час варіння бобових не можна підливати холодну воду, тому що вони гірше розварюються і стають менш смачними.

У бобові, приготовлені з томатним соусом, можна додати трохи товченого часнику, розтертого з сіллю.

При варінні каші цукор та сіль кладуть у каструлю з водою до засипання крупи.

Щоб поліпшити смак та вигляд готової каші, в каструлю з водою перед засипанням крупи можна додати 3—4 ложки жиру. Спочатку кашу слід безперервно помішувати повільними коловими рухами, а коли вона рівномірно загусне, накрити кришкою і доварити на невеликому вогні.

Перлова розсипчаста каша буде смачніша, якщо воду після закипання її з крупою злити, влити підсолений окріп і додати жир. Варити її слід 15—20 хвилин до загусання, а потім на 2—3 години поставити в духовку.

Відварений рис не слід промивати холодною водою.

Якщо пшоно гіркувате, його ошпарюють окропом, відціджують і лише після цього варять.

Якщо крупа має затхлий запах, її слід старанно промити теплою водою, перетерти руками і просушити.

Макаронні вироби відразу ж після варіння слід перемішати з розтопленим вершковим маслом, щоб вони не злиплися.

Вершкове масло при смаженні не потемніє, якщо розжарену сковороду спочатку змастити олією.

Для того щоб на поверхні соусів не утворювалася плівка, їх збризкують розтопленим вершковим маслом і тримають у закритій посудині.

Якщо масло або інший жир мають гіркуватий присмак, слід перетопити їх з цибулею.

Визначити, який сорт яблук багатий на вітамін Р, просто: якщо м'якуш довго не темніє, вітаміну в ньому мало. Якщо ж швидко буріє, стає терпким на смак, значить, вітаміну достатньо.

Одне-двоє яблук цілком забезпечують добову потребу людини у вітаміні С.

Яблука, призначені для зберігання, не слід витирати, щоб не порушити восковий наліт на шкірці, який захищає плоди від псування.

Яблука залежно від розміру та сорту печуть від 15 до 30 хвилин. Яблука кислих сортів (наприклад, антонівку) не слід довго тримати в духовці, інакше вони перетворяться на пюре.

Для того щоб яблука при запіканні не полопалися, наколіть їх у кількох місцях виделкою.

Щоб при запіканні яблук сік не витікав, слід видалити серцевину, а потім на 3—4 хвилини опустити в окріп.

Подаючи персики на стіл, опустіть їх спочатку в киплячу, а потім у холодну воду, і шкірка легко зніметься.

Сирі протерті фрукти та ягоди можна зберігати тривалий час, якщо змішати їх із цукром у пропорції 1 : 2.

Суфле слід випікати у духовці при температурі 200—250 °C протягом 10—15 хвилин і безпосередньо перед подачею на стіл. Правильно приготовлене суфле збільшується в об'ємі у 2—2,5 раза.

Желе буде смачнішим, якщо у нього влити 1—2 ст. ложки кріпленого вина або наливки.

Якщо готувати желе або мус в алюмінієвому посуді, вони темнішають і набувають неприємного смаку.

При зберіганні желе його поверхня швидко втрачає блиск. Щоб цього не сталося, слід додати у желе патоку, замінивши нею частину цукру.

Щоб мус легко вийняти з форми, треба її перед заповненням змочити холодною перевареною водою.

Сироп після введення желатину кип'ятити не можна, тому що желе погано застигатиме, і смак його погіршиться.

Щоб вийняти желе з форми, її слід на 2—3 секунди опустити в гарячу воду.

Білки можна буде легко збити в міцну піну, якщо попередньо сильно охолодити їх.

Жир, вершки та молоко можна додавати до білків тільки після того, як вони вже збиті.

Білок не слід збивати в алюмінієвій посудині, бо він набуде сірого відтінку.

Невикористані жовтки можна довго зберігати свіжими, якщо опустити їх у банку з холодною водою.

Баклажанна ікра буде набагато смачнішою, якщо приготувати її з печених овочів.

Молоді, дуже ніжні артишоки можна їсти сирими. Їх дрібно нарізають і заливають майонезом або сметанною заправкою.

Зелений салат слід заправляти оцтом, сіллю та цукром.

Вінегрет буде набагато смачнішим, якщо його заправити майонезом.

Олію з осадом можна освітлити, якщо влити в неї воду з оцтом (на літр олії 3 склянки води і склянку оцту) і проварити 30 хвилин. Потім дати олії відстоятися і обережно злити її в іншу посудину.

Для приготування запашного оцту 0,5 склянки оцтової есенції

розводять двома з половиною літрами переваренoї води, кладуть подрібнений естрагон, кріп або селеру (2 склянки) та лавровий лист, щільно закривають банку кришкою, 10—15 днів настоюють, а потім проціджують. Оцет можна настоювати на лимонній цедрі, листі чорної смородини, антонівських яблуках.

Зберігати оцет слід у щільно закритому скляному посуді при температурі 5—15 °С.

Якщо корені хріну зів'яли, їх опускають на 4—6 годин у холодну воду і лише після цього чистять.

Щоб натертий хрін не потемнів, його збризкують лимонним соком або оцтом і перемішують.

У деякі салати можна покласти скоринку житнього хліба, натерту часником. Згодом скоринку видаляють, а часниковий запах, ледве вловний, тонкий, залишається.

Гірчиця буде смачніша, якщо додати в неї гвоздику, корицю або біле вино.

Готуючи салати та вінегрети, не можна змішувати гарячі продукти з холодними.

У домашніх умовах твердий сир слід зберігати цілим куском, окремо від решти продуктів, при температурі не вище 15 °С, загорнувши у вологу білу полотнинку. Тканину слід полоскати у свіжій воді не рідше ніж раз на добу.

Сервіс у домашніх умовах



Запрошуючи гостей на сімейне свято: день народження, весілля, ювілей або інший святковий вечір, кожна господиня прагне якомога краще організувати прийом. Вона має знати, як сервірувати стіл, як правильно скласти меню, розсадити гостей.

Невід'ємною часткою культури харчування є чистота. Отже, посуд має бути не лише правильно розставлений, але й чистий.

СЕРВІРУВАННЯ СТОЛУ ДЛЯ СІМЕЙНОГО СВЯТА

Перш ніж сервірувати стіл, визначте його форму, довжину, які залежать від кількості запрошених гостей, форми приміщення, розмірів та розташування меблів.

Загальну довжину столу розраховують, виходячи з кількості гостей, яких планують розмістити з одного його боку. На одну людину передбачається довжина столу 0,7 м. Визначивши кількість місць за столом, треба розставити стільці на відстані 0,4 м від краю, щоб був зручний прохід для сервірування столу.



Столи слід накривати білими або кольоровими скатертинами,— це залежить від тематики вечора. Для весільного столу прийнято стелити білі скатертини, для новорічного вечора можна зелені або білі, для інших урочистих вечорів — рожеві, голубі, світло-зелені. Скатертину стелять так, щоб вона не звисала по боках нижче за сидіння стільців і щоб запрасована складка проходила по центру довжини столу. Стіл треба оформити квітами, які розміщують у низьких вазах, рівномірно розподіляючи вздовж його осьової лінії. Квіти — це найкраща прикраса столу: вони створюють піднесений настрій, атмосферу урочистості та святковості. На новорічне свято в оформленні кімнати для прийому гостей та столу використовують ялинкові іграшки, шишки, ялинкові гілки.

Посуд та столові прибори, старанно протерті сухим рушником, розмістити на столі таким чином. Напроти сидіння стільця кожного гостя поставити тарілку для других страв, а на неї — тарілку для закусок. Підбір тарілок визначається кількістю холодних та гарячих закусок,

других страв у меню. Ліворуч від тарілки покласти виделки зубцями догори, праворуч — ножі лезом до тарілки. Кількість ножів і виделок залежить від асортименту холодних закусок та других страв. Правилами етикету при наявності в меню кількох видів закусок передбачається подання двох пар приборів для закусок. Одна пара — ніж та виделка для рибної закуски, друга — для закуски з м'яса.

Ліворуч за виделками розмістити тарілку для хліба. На закусочні тарілки покласти лляні серветки. Складати їх слід красиво і так, щоб було зручно ними користуватися.

За тарілкою для закусок або навпроти кінчика ножа у напрямі справа наліво розмістити посуд для напоїв. Кількість чарок для кожного гостя може бути підібрана відповідно до асортименту вин та інших напоїв. Фужер є неодмінним елементом сервірування столу.

Необхідно також підготувати прибори зі спеціями. У відкриті сільнички до половини насипати солі і зверху покласти малесеньку ложечку. Мелений перець подати у перечниці. Гірчичниці на 3/4 об'єму заповнити гірчицею і вставити ложечку.

Прибори для десерту розмістити в такому порядку: паралельно краю столу — ніж ручкою праворуч, на лезі його — виделка зубцями догори і ручкою праворуч до середини столу, потім ложка заглибиною догори і ручкою праворуч до краю столу (ручки десертних приборів розміщують віялом).

СЕРВІРУВАННЯ СТОЛУ ДЛЯ СНІДАНКУ

На столі поставити серветницю з паперовими серветками, прибори для спецій, закусочну тарілку, праворуч від неї покласти закусочний ніж лезом до тарілки, ліворуч — закусочну виделку зубцями догори, перед тарілкою — фужер. На пиріжкову тарілку покласти білий та чорний хліб або торт. Гарячі напої подати в чашці з блюдцем та ложкою праворуч за закусочною тарілкою. Закуски можна подати на стіл заздалегідь у багатопорційному посуді, молочнокислі продукти — в склянках, соки та напої — у глечиках.

СЕРВІРУВАННЯ СТОЛУ ДЛЯ ОБІДУ

Посеред столу поставити серветницю з паперовими серветками, прибори для спецій. Право-



руч — столовий ніж лезом до тарілки та столову ложку заглибиною догори, ліворуч — столову виделку зубцями догори. Зліва, відступивши від краю столу 5—10 см, розмістити піріжкові тарілки. Закусочні тарілки ставити на стіл у тому разі, коли кожну страву подають у салатниках або на загальному блюді.

СЕРВІРУВАННЯ СТОЛУ ДЛЯ ВЕЧЕРІ

На віддалі 2 см від краю столу поставити закусочну тарілку, на неї покласти згорнуту лляну серветку. Праворуч покласти столовий та закусочний ножі лезом до тарілки, ліворуч — столову та закусочну виделку зубцями догори. Зліва поставити піріжкову тарілку. За закусочною тарілкою розмістити фужер або склянку та прибори для спецій. Закуски подати на загальному блюді, гарячі страви — у мілких столових тарілках, гарячі напої — у самоварі, чайнику, кофейнику.

СЕРВІРУВАННЯ ЧАЙНОГО СТОЛУ

Стіл накрити полотняними кольоровими скатертинами з малюнком ніжних тонів. Полотняні серветки повинні мати забарвлення у таких само тонах, як і скатертина. Поставити десертні тарілки, праворуч покласти ніж лезом до тарілки, ліворуч — виделку зубцями догори. За тарілкою праворуч розмістити чашку з блюдцем ручкою ліворуч. Для сервірування можна узяти цукорниці, шипці для цукру, ложечки та виделки для лимона, розетки для варення, вази для фруктів та кондитерських виробів.

До чайного столу подають солодкі страви (збиті вершки з бісквітом, млинці з яблуками, фаршировані яблука, морозиво, суфле, креми, самбуки та ін.), варення, цукерки, шоколадні набори, пиріжки, торти, тістечка, печиво, ягоди, фрукти.

Окрасою столу є самовар, який має стояти на основному столі зліва від господині або на підсобному невеликому столику, поставленому впритул до основного теж з лівого боку від господині.

ПОДАВАННЯ СТРАВ ТА НАПОЇВ

Подавання холодних страв та закусок. Святковий стіл підготувати за 20-30 хвилин до приходу гостей. Вершкове масло, салати, холодні страви з гарніром ставити на стіл з лівого боку від гостя. Рибну гастрономію та холодні закуски без гарніру (ковбаса, сир) — з правого. Закуски у високому посуді (вазах) поставити по центру стола, а закуски в лотках, салатниках — ближче до гостей.

Закуски подати у такому порядку: рибні, потім салати, після них — м'ясні, овочеві і т. д.

Солону рибу нарізати тонкими скибочками і подати без гарніру з часточкою лимона та гілочкою зелені на овальному фарфоровому блюді. Шпроти,

сардини, сайру подати на лотках з часточками лимона та гілочкою зелені. Натуральний оселедець, нарізаний шматочками, викласти в оселедницю й оформити зеленню петрушки. Відварену, заливну, фаршировану, під майонезом та смажену під маринадом рибу найкраще подати в овальних фарфорових блюдах. До рибних страв та закусок окремо подати соус хрін.

Смажену птицю розрубати на шматочки й укласти на блюдо у вигляді цілої тушки, навколо розмістити букетиками гарнір (корнішони, мариновані фрукти, салат, м'ясне желе). У соуснику подати соус майонез із корнішонами.

Різноманітні сири, нарізані скибочками, можна укласти поряд з м'ясною гастрономією.

Салати, вінегрети, мариновані та натуральні овочі подати у фарфорових чи кришталевих салатниках або вазах. У салатник з натуральними овочами покласти кусочки харчового льоду. Фаршировані овочі, ікру з овочів подати на закусочних тарілках, прикрасивши зеленню. Бутерброди подати на круглому блюді, застеленому паперовою серветкою.

Гарячі закуски. Подають їх, як правило, в тому посуді, в якому вони були приготовлені (в кокотницях, порційних сковорідках). Поставити їх на тарілки, застелені паперовими серветками. Щоб гість не обпікся, на ручки кокотниць надягти папільйотки, а на порційні сковорідки — паперові серветки, складені трикутником. До окатої яєчні, до закусок на сковорідці та до соусних гарячих закусок, крім основних приборів, подати ще й десертну ложку. Кокотницю на тарілці ставити таким чином, щоб її ручка була ліворуч від гостя, а ручка кокотної виделки або чайної ложки — праворуч.

Варені раки та креветки подати на блюді, застеленому полотняною серветкою. Відвар до них можна подати у півпорційній глибокій тарілці або у суповій мисці.

Валовани з шампіньйонами або білими грибами, з рибою, куркою, корзиночки з білими грибами, птицею, паштетом, булочки з шампіньйонами, форшмак з м'яса в калачі подати на закусочній тарілці або на круглому блюді, застеленому паперовою серветкою.

Тартинки подати на блюдах, застелених серветками.

Подавання перших страв. Супи сприяють збудженню апетиту. Їх слід подавати після холодних закусок. Гарячими можна подавати всі супи, крім супів на хлібному квасі. Якщо гостей багато, всі супи, за винятком бульйонів, можна подавати у супових мисках з кришками, в інших викладках — у однопорційних супових мисках або в глибоких тарілках. Прозорі супи, як правило,— у бульйонних чашках з блюдцем. Бульйонну ложку можна покласти на блюдце перед чашкою ручкою праворуч. Прозорі супи з різноманітними гарнірами поставити на стіл у супових мисках або тарілках. Супи-пюре подати в супових мисках або тарілках, або бульйонних чашках.

Національні супи (щі з квашеної капусти, юшки, солянки та ін.) подавати у керамічних горщечках з кришкою або заклеїти краї горщечка з супом шарованим (слойоним) тістом і після запікання подати разом з цим тістом, яке використовується замість хліба. Для гарячих супів чашки й тарілки слід підігрівати до температури 65—70 °С.

Грінки та профітролі подати на пиріжковій тарілці. До прозорих супів можна подати пиріжки розтягаї, гострі грінки, кулеб'яки, до борщів — пампушки з часником та ватрушки, до розсольників — ватрушки та розтягаї, до щів — ватрушки, пиріжки та кулеб'яки. До щів подати на мілкій тарілці круп'яник або гречану кашу, до холоднику з ботвиною — шматки вареної риби, гарніровані зеленою цибулею, огірками, тертим сиром, салатом та кропом.

Зелень слід або покласти в суп перед подаванням його на стіл, або подати окремо, на розетці. До солянки можна подати лимон, до ухи — лимон або маслини. Сметану покласти в суп або подати окремо в соуснику. До холодних супів можна подати харчовий лід у салатнику, поряд покласти щипці для льоду.

Подавання других страв. Асортимент других страв різноманітний як за видами продуктів, так і за способами їх кулінарної обробки. Температура при подаванні других страв 60—65 °С, порційних 85—90 °С, соусів 75 °С. Другі страви подавати у такій послідовності: рибні, м'ясні, птиця та дичина, овочеві, круп'яні, яєчні, молочні, борошняні. Тарілки для других страв слід підігріти до 40—45 °С, щоб краще зберегти температуру страви.

Порційні гарячі страви подати на однопорційному або багатопорційному блюді, порційній скворідці або в керамічному посуді. Залежно від асортименту других страв гарніри та соуси до них можна подавати гарячими або холодними: гарячі — у металевому, холодні — у фарфоровому посуді, смажену рибу — на рожні. На круглих блюдах можна подати смажену дичину з рисом, біфштекс з яйцем, ескалоп, смажену баранину з помідорами та ін. Соус подати в соуснику на пиріжковій тарілці; на неї ж покласти чайну або десертну ложку.

Національні страви (печеню по-домашньому, вареники, запечені в сметані, та ін.) подати у керамічних горщечках окремо для кожного. Горщечки поставити з лівого боку на тарілки, застелені паперовими серветками з фігурно обрізаними краями.

Біфштекс з цибулею, підджарку зі свинини, нирки соте та деякі інші порційні страви подати в тому посуді, в якому їх готували. На порційній сковорідці запекти і подати нирки по-російськи, овочі, запечені під соусом, смажену рибу по-ленінградськи, закопчену рибу та ін.

На металевому блюді можна подати смажені страви з м'яса, риби, птиці, деякі відварні стра-

ви — рибу з соусом, яловичину з соусом, котлети з телятини (парові), курку, припущену з білим вином. Соус найчастіше подають у соуснику, однак у деяких випадках перед подаванням ним поливають основний продукт (філе в соусі, лангет у соусі, риба, припущена по-московськи, та ін.).

Салат до других страв подають у салатнику, який на підставній тарілці розміщують ліворуч від гостя. Мариновані плоди, ягоди, брусничне та чорносмородинове варення подають до смаженої птиці.

До шашликів можна подати на розетці сушений мелений барбарис. Рибу, смажену в тісті, подати на блюді, застеленому паперовою серветкою, разом з часточками лимона. Окремо подати соус майонез із корнішонами у фарфоровому соуснику.

У баранці можна подати припущені та тушковані другі страви: бефстроганов, чахохбілі з курей, парову рибу, духову яловичину, тушковану картоплю та ін.

Вареники з вишнями, сиром, картоплею подати у круглому баранці з кришкою справа від гостя, сметану — зліва.

Подавання солодких страв. Обід звичайно закінчують десертом. Асортимент його надзвичайно різноманітний: компоти, желе, муси, самбуки, креми, пудинги, суфле, морозиво та ін. Перед подаванням десерту зі столу треба прибрати весь використаний посуд, прибори, спеції, хліб, змести зі скатертини крихти. Стіл сервірувати десертними тарілками та десертними або фруктовими приборами.

До холодних солодких страв належать фрукти в сиропі, салати з фруктів, компоти, киселі, джеми, муси, самбуки, креми, збиті вершки та морозиво з різними наповнювачами. До гарячих — пудинги, суфле, млинці з варенням, яблука в тісті, каша гур'євська та ін. Всі солодкі страви подають у десертних тарілках або в креманках.

Подавання гарячих та холодних напоїв. Гарячі (чай, кава, какао, шоколад) та холодні (молочні коктейлі, фруктові соки, квас, морс та ін.) напої мають тонізуючу дію, тому подають їх, як правило, після десерту.

Чай подавати у чайних чашках або склянках з підстаканниками; їх поставити на блюдця. До чаю окремо подати кусковий цукор у цукорниці зі щипцями або у розетці. Лимон, нарізаний кружальцями, поставити праворуч у розетці або на маленькому лотку з дворіжковою виделкою для розкладання.

До чаю можна подати гаряче молоко у молочнику або вершки у сметаннику, поставленому на пиріжкову тарілку праворуч від гостя. Якщо до чаю подають варення, джем або мед у розетках, креманках чи вазочках, то їх ставлять ліворуч. Креманку або вазочку з варенням ставлять на пиріжкову тарілку, на неї ж кладуть ложку. Зелений чай заварити і подати в одному й тому ж чайнику, налити в піали.

Подавання кави залежить від способу приготування. Гарячу каву подають у чашках з блюд-

цями та кофейними ложечками. До неї можна подати цукор та лимон. Для кави з молоком або вершками слід користуватися кавниками. Каву по-східному готують солодку, в невеликій каструльці з довгою ручкою (у турці) і подають разом з гущею, не проціджуючи. Якщо турка багатопорційна, то чайною ложкою підрізують і розкладають піну по чашечках, місткість яких не повинна перевищувати 100 мл, а потім вміст турки розміщують і виливають у чашечки обережно, щоб піна піднялася нагору. В бульбашках піни містяться леткі компоненти кави, від котрих значною мірою залежить смакова та ароматична якість напою. В склянках подати охолоджену переварену воду. Каву зі збитими вершками подати в чайній чашці або у склянці з підстаканником. Вершки, збиті з цукровою пудрою, покласти в каву або подати окремо в скляній креманці. Каву на молоці (по-варшавськи) приготувати на топленому молоці, додавши цукор, і розлити у чайні чашки. Подаючи, в чашку покласти гарячу молочну плівку. Каву-глясе подати в конічних бокалах або склянках,— поставити їх на мілку тарілку, а на підставну тарілку покласти соломинку одноразового вживання та чайну ложку.

Какао та шоколад подати у склянках з підстаканиками або у чашках з блюдцями.

До гарячих напоїв можна подавати різноманітні кондитерські вироби.

Мінеральну та фруктову воду подати у пляшках. Відкривати їх безпосередньо перед вживанням. Горлечко пляшки протерти серветкою. Воду налити у фужери, заповнюючи їх на третину або на половину місткості. Охолоджену воду з льодом подати у глечиках або склянках конічної циліндричної форми.

ПОВЕДІНКА ЗА СТОЛОМ

Як поводитися за столом під час їди? Як користуватися приборами? Як подавати страви?

Сидіти за столом треба прямо, трохи нахилившись вперед. Не слід жестикулювати, поправляти зачіску, підпирити підборіддя. Під час їди руки зайняті приборами або вільно лежать на колінах. Не слід класти лікті на стіл, бо розставлені руки заважатимуть тим, хто сидить поруч; на столі можуть бути тільки кисті рук.

Під час їди користуються різноманітними приборами. Необхідно правильно тримати їх у руці. Більшість страв їдять, користуючись виделкою та ножем (виделку тримають у лівій руці, ніж — у правій). Закінчивши їсти страву, ніж та виделку (опуклістю вниз) треба покласти на тарілку, паралельно одне одному ручками праворуч. Ложку тримати між великим та вказівним пальцями. До рота її підносити не вузьким кінцем і не боком, а трохи навскіс.

Страви подають спочатку жінкам. Якщо страву подають індивідуально кожному, то її ставлять точно навпроти гостя, з правого боку, правою рукою.

Страви та закуски, подані в салатниках, на багатопорційних блюдах, у металевому посуді, розставити по можливості з лівого боку гостя, а напої — з правого. До кожної поданої страви слід покласти прибор, необхідний для розкладання їжі. Перш ніж подати нову страву, слід прибрати використаний посуд та прибори. З багатопорційного посуду перекласти їжу на мілкі тарілки, спочатку основний продукт, потім гарнір та соус. Основний продукт перекладати наче щипцями: виделку розмістити між великим та вказівним пальцями, ложку — між вказівним та середнім. Гарнір розкласти ложкою, притримуючи виделкою, яка знаходиться у лівій руці.

При подаванні страви великий палець повинен лежати уздовж краю тарілки. При подаванні чарок, склянок, чашок не можна руками торкатися внутрішньої поверхні посудин, їх країв,— брати їх слід тільки за ручки. Не можна подавати страву і прибирати посуд через стіл. Серветки, прибори, які гість упустив на підлогу, треба замінити чистими, а потім підняти ті, що впали. Серветку, складену вдвічі, покласти на коліно так, щоб нижня її половина виступала з-під верхньої на 2—3 см. В цьому випадку зручно після їди витирати пальці верхньою частиною серветки. Закінчивши їсти, слід не складати серветку, намагаючись надати їй початкової форми, а, злегка зіжмакавши, покласти на стіл ліворуч від тарілки.

Під час їди треба дотримуватися певних правил.

Хліб та булочки беруть руками, а не виделкою. Із загального блюда (вази) рукою беруть також різні фрукти, печиво, пиріжки та розтягаї. У всіх цих випадках слід торкнутися рукою тільки того шматка хліба, пиріжка або розтягая, який збираються взяти. Якщо масло сформоване у вигляді кульки або квітки, його можна взяти із загальної тарілки своїм ножем. Потім, притримуючи скибочку хліба на тарілці двома пальцями, намазувати масло.

Бутерброди, сандвічі їдять ножем та виделкою, відрізуючи по шматочку. Рибне та м'ясне асорті перенести на закусочну тарілку виделкою. Скибочку лимона перекласти виделкою та ложкою. Закусочним ножем відрізувати по шматочку продукту і їсти за допомогою виделки.

Салати їдять виделкою, тримаючи її у правій руці. Шматочком хліба можна підсунути салат на виделку. Гілочки петрушки, селери, а також оформлений у вигляді квітки редис беруть рукою і їдять, попередньо умокнувши у сіль на своїй тарілці.

Гарячі закуски, наприклад кокіль з риби, їдять безпосередньо з кокільниць, користуючись закусочною виделкою. Жюльєн з птиці або дичини, гриби в сметані їдять з кокотниць, користуючись кокотною виделкою або чайною ложкою. Ручки кокотниці з папільйоткою тримають лівою рукою.

Бульон та суп-пюре їдять бу-

льйонною або десертною ложкою, при цьому лівою рукою притримують ручку чашки. Пиріжки не розламують і не розрізують, а відкусують від цілого. Чашку бульйону можна піднести до рота і допити решту бульйону. Якщо подали бульйон з куркою, то спочатку їдять ложкою бульйон, а потім за допомогою виделки та ножа — шматочки курки. Суп їдять, зачерпуючи ложкою від себе, щоб не забруднити одяг. Галушки, лапшу, картоплю та інший гарнір, якщо він є в супі, можна подрібнити краєм ложки. Закінчивши їсти суп, ложку залишають у тарілці.

Рибні гарячі страви їдять за допомогою рибного прибора (виделки та ножа). Рибу ножем не ріжуть. Виделкою відділяють м'якоть від кістки, притримуючи ножем. Не слід замість рибного ножа користуватися звичайним столовим ножем, бо ним можна перерізати м'які рибні кісточки, які потрапляють у рот разом з м'якоттю. Якщо нема рибних приборів, треба подати столові виделки.

М'ясні страви (печеню, натуральний шніцель, відбивні котлети, натуральний біфштекс, ромштекс, лангет та ін.) їдять за допомогою столового прибора (ножа та виделки). Коли з'їдять один шматочок, відрізають наступний. Не слід нарізати на шматочки всю порцію, бо вміст тарілки матиме неакуратний вигляд, а їжа швидко прохолоне. М'ясо, нарізане шматочками (беф-строганов, піджарка), їдять виделкою, яку тримають у правій руці. Шашлик за допомогою спеціальної виделки зняти з шампура або рожна на мілкі тарілки і подати гостям. Рожен або шампур тримати, трохи нахиливши над тарілкою. Січені котлети, тюфтелі, зрази, м'ясний рулет слід їсти тільки виделкою; ножем їх не ріжуть.

Гірчицю та сіль треба брати спеціальними ложечками. Гірчицю покласти на дно тарілки праворуч.

Страви з птиці та дичини слід їсти виделкою та ножем, а коли м'ясо майже повністю зрізане з кісток, можна взяти кісточку і доїсти рештку м'яса. Котлети по-київськи їдять таким чином: ближче до кісточки, з боку гарніру, проколоти виделкою, даючи змогу витікати маслу на тарілку, і відрізати від вужчої частини котлети по шматочку.

При споживанні курчат табака спочатку від курчатини відділити шкіру, потім по шматочку зрізати м'якоть. Їдять виделкою доти, поки м'ясо майже повністю не буде зрізано з кісток; решту їдять руками. Наприкінці їди подати в полотняній серветці, складеній конвертом, полоскальницю (або скляну вазочку) з теплою водою, в яку додано шматочок лимона.

Картоплю, баклажани, фаршировані овочі, голубці не ріжуть ножем, а їдять виделкою, притримуючи овочі ножем.

До м'ясних та рибних страв соус часто подають у соуснику. За допомогою чайної або десертної ложки поливають основний продукт.

Некруте варене яйце подавати в чарці-підставці. Верхню час-

тину шкаралупи зрізати ножем і покласти в тарілку, на якій стоїть чарка для яйця. Ложкою обережно зняти з яйця верхню частину, щоб не вилився жовток.

Омлет, запіканку їдять виделкою, тримаючи її у правій руці. Омлет з великими шматками шинки їдять ножем та виделкою.

Довгі макарони слід ділити виделкою. Ніж застосовують лише для того, щоб допомогти насадити макарони на виделку. Пельмені наколоти виделкою і цілком покласти в рот.

Страву, запечену в горщечках, десертною ложкою перекладають на мілку тарілку; кришку або кірж знімають і кладуть на пиріжкову тарілку. Виделкою з горщечка можна їсти тільки тоді, коли святкування організоване на лоні природи, наприклад у лісі.

Гур'євську кашу, крем, мус, самбук, полуниці зі сметаною, солодкі страви їдять десертною ложкою, морозиво — десертною або чайною. Морозиво злегка розім'яти і брати його на ложку потроху. Якщо зверху було печиво, його слід відкласти на підставну тарілку.

Булочки з кремом та іншими начинками відкушують, тримаючи їх у руці. Печиво їдять, відламуючи по шматочку. Джем та повидло намазують на хліб ножем, а не виделкою.

Чай та каву не п'ють з блюдця. Ложку слід вийняти з чашки і покласти на блюдце. Блюдце тримають лівою рукою, а правою підносять до рота чашку з чаєм.

Яблука та груші кладуть на десертну тарілку, розрізають фруктовим ножем уздовж на 4 або 8 частин. Потім їх чистять від шкірки і видаляють серцевину. Часточки беруть рукою або виделкою.

Персики, крупні абрикоси беруть у ліву руку, підрізають фруктовим ножем по колу до кісточки, потім розламують навпіл і видаляють її ножем. Мандарини та апельсини фруктовим ножем чистять від шкірки і ділять на часточки. Мандарини, апельсини та ананаси, подані з вином або цукровою пудрою, а також кисіль та компот, їдять з креманок десертною ложкою. Кісточки обережно випльовують на ложку, а потім переносять їх на підставну тарілку. Закінчивши їсти, ложку залишають на підставній тарілці. Вишні та черешні, подані у вазі для фруктів або на десертній тарілці разом з черешками, перекладають на свою тарілку, беручи за черешки. Користуючись чайною ложкою, кісточки кладуть на пиріжкову тарілку, яка стоїть праворуч. Сливи розломити, ножем видалити кісточку і покласти на тарілку. Виноград, поданий у вазі для фруктів або на десертній тарілці нарізаним на грона, беруть лівою рукою, а правою кладуть ягоди в рот по одній. Насіння виймають з рота на чайну ложку і кладуть на тарілку. Пальці споліскують у полоскальниці і витирають серветкою.

Кавун, поданий нарізаним на скибки зі шкіркою, беруть двома пальцями і кладуть шкіркою донизу. Потім, користуючись фруктовими виделкою та ножем, відрізають по шматочку і їдять ви-

делкою. Насіння видаляють ножем. Якщо подано цукрову пудру, то ложкою посипають нею кожний шматочок.

Десертний коктейль слід пити через соломинку або маленькими ковтками, з перервами.

Якщо хтось просить подати ложку, ніж або виделку, то подавати їх слід ручкою вперед. Тримати прибори в цьому разі треба за місце, де лезо ножа, зубці виделки чи заглибина ложки з'єднуються з ручкою.

ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ МАСИ ТА МІРИ ДЕЯКИХ ПРОДУКТІВ

Продукти	Маса, г				
	у склянці 250 см³	у склянці 200 см³	у столовій ложці	у чайній ложці	1 шт. (середнього розміру)
Арахіс обчищений	175	140	25	—	—
Борошно картопляне	180	150	30	10	—
Борошно пшеничне	160	130	30	10	—
Бруква (середня)	—	—	—	—	250
Буряк	—	—	—	—	50
Варення	330	270	50	17	—
Вершки	250	200	14	5	—
Вишні свіжі	190	150	30	—	—
Вода	250	200	18	5	—
Горіх фундук (ядро)	170	130	30	—	—
Горох лущений	230	—	—	—	—
Горох нелущений	200	—	—	—	—
Гриби білі свіжі	—	—	—	—	30
Гриби білі сушені	—	—	—	—	7
Желатин	—	—	15	5	—
Ізюм	190	155	25	7	—
Кава мелена	—	—	20	7	—
Какао-порошок	—	—	25	9	—
Капуста свіжа (середня)	—	—	—	—	1500
Картопля (середня)	—	—	—	—	100
Квасоля	220	—	—	—	—
Кислота лимонна	—	—	25	8	—
Кориця мелена	—	—	20	8	—
Крупа:					
геркулес	90	—	12	—	—
гречана	210	165	25	—	—
манна	200	—	25	—	—
перлова	230	—	25	—	—
ячна	180	—	20	—	—
Лікер	—	—	20	7	—
Мак	—	135	18	5	—
Малина свіжа	140	110	20	—	—
Маргарин розтоплений	230	180	15	4	—
Молоко незбиране	255	204	18	—	—
Морква (середня)	—	—	—	—	75
Огірок (середній)	—	—	—	—	100
Олія	240	190	17	5	—
Оцет	—	—	15	5	—
Перець мелений	—	—	—	5	—
Петрушка (корінь)	—	—	—	—	50

Продовження таблиці

Продукти	Маса, г				
	у склянці 250 см^3	у склянці 200 см^3	у столовій ложці	у чайній ложці	1 шт. (середнього розміру)
Полуниці свіжі	150	120	25	—	—
Помідор (середній)	—	—	—	—	100
Пшоно	220	—	25	—	—
Пюре ягідне	350	290	50	17	—
Ріпа	—	—	—	—	150
Рис	240	180	30	10	
Селера (корінь)	—	—	—	—	40
Сіль	—	—	30	10	—
Сметана	250	210	25	10	—
Сода питна	—	—	28	12	—
Сухарі мелені	125	—	15	5	—
Томат-пюре	220	—	25	5	—
Цибуля (середня)	—	—	—	—	75
Цукор:					
пісок	230	180	25	10	—
пудра	180	140	25	10	—
Чечевиця	210	—	—	—	—
Чорна смородина	180	130	30	—	—

Примітка: Орієнтовний вміст прянощів у 1 г:
перцю гіркого горошком — 30 шт.
перцю запашного горошком — 15 шт.
гвоздики — 12 шт.
лаврового листу — 7 шт.

ДОДАТОК

Соки і напої з овочів, фруктів, ягід, вівса та пшеничних висівок

Для приготування соків і напоїв використовують овочі, фрукти, ягоди, натуральний овес та пшеничні висівки. Соки і напої багаті на органічні кислоти, мінеральні солі та мікроелементи. Прості цукри — фруктоза, глюкоза, які містяться в овочах, фруктах та ягодах, добре розчиняються у воді, швидко всмоктуються у кров.

Соки і напої завдяки високим смаковим якостям легко засвоюються самі і сприяють засвоєнню основних речовин, які містяться в інших харчових продуктах. Найкориснішими є соки з м'якоттю — в них наявні баластні речовини.

Соки і напої корисні людям будь-якого віку, особливо тим, хто потребує дієтичного харчування. Їх рекомендують пити для поліпшення апетиту, вгамування спраги при виконанні тяжкої роботи. Соки можна подавати майже до всіх страв, пити з мінеральною водою; можна готувати також суміші соків та змішані напої.

Не менш корисні напої з натурального вівса та пшеничних висівок. Здавна відомо, що овес має цілий ряд лікувальних властивостей. Напої з вівса та висівок багаті на солі калію, тому дуже корисно вживати їх при захворюваннях серцево-судинної системи, нирок, різноманітних запалювальних процесах.

Натуральні напої необхідно подавати відразу після їх приготування, бо вони швидко втрачають не лише поживні, а й смакові властивості. Віджимати сік слід електричними соковижималками або механічними, які не окислюються. Коли нема соковижималки, використовують марлю, емальований друшляк, волосяне сито і под.

Рецептура натуральних соків розрахована на 1 склянку, а напоїв з різними компонентами — на 3—4 склянки.

Сік капустяний

З головки капусти зняти верхнє забруднене листя, головку помити, розрізати на шматки, подрібнити на дрібній тертці. Сік віджати. Подати відразу ж після приготування.
Капуста — 1/3 шт.

Сік морквяний

Моркву вимити, обчистити, сполоснути і подрібнити на дрібній тертці. Сік віджати.
Морква — 6—7 шт.

Сік буряковий

Буряк старанно вимити, обчистити, сполоснути і подрібнити на дрібній тертці. Сік віджати.
Буряк — 2 шт.

Сік з кореня петрушки

Готуємо так само, як морквяний сік.
Корінь петрушки — 8—10 шт.

Сік з кореня селери

Готуємо так само, як морквяний сік.
Корінь селери — 6—8 шт.

Сік огірковий

Огірки вимити, тонко обчистити шкірку, подрібнити на тертці з крупними отворами. Сік віджати. Подати відразу ж після приготування.
Огірки — 3—4 шт.

Сік з салати

Зелене листя салати перебрати, двічі-тричі промити, відкинути на друшляк, щоб стекла вода. Салату дрібно посікти і віджати сік.
Так само готуємо сік зі шпинату.
Салата (січена) — 4—5 склянок.

Сік гарбузовий

Гарбуз обмити, обчистити шкірку, видалити насіння. Нарізати на шматки, подрібнити на дрібній тертці. Сік віджати.
Гарбуз — 1/4 шт.

Сік картопляний

Картоплю старанно вимити, обчистити, подрібнити на дрібній тертці. Сік віджати у банку, закрити кришкою і почекати, доки осяде крохмаль. Потім сік обережно злити в іншу банку і закрити кришкою.
Картопля — 5—6 шт.

Сік томатний

Стиглі помідори дрібно нарізати і розім'яти. Сік віджати і процідити.
Помідори — 4—5 шт.

Сік яблучний

Яблука старанно вимити, облити окропом, просушити. Потім необчищені яблука подрібнити на тертці. Сік віджати.
Яблука — 3—4 шт.

Сік з брюссельської капусти та стручкової квасолі

Капустяний сік з'єднати з соком квасолі.
Капустяний сік — 0,5 склянки, сік квасолі — 0,5 склянки.

Сік з моркви, капусти та салати

Морквяний сік з'єднати з капустяним соком та соком салати. *Морквяний сік — 0,5 склянки, капустяний сік — 0,25 склянки, сік салати — 0,25 склянки.*

Сік з моркви, капусти та селери

Морквяний сік з'єднати з капустяним соком та соком селери. *Морквяний сік — 0,5 склянки, капустяний сік — 0,5 склянки, сік селери — 0,25 склянки.*

Сік з моркви, брюссельської капусти та стручкової квасолі

Морквяний сік з'єднати з капустяним соком та соком стручкової квасолі. *Морквяний сік — 0,5 склянки, сік з брюссельської капусти — 0,25 склянки, сік з квасолі — 0,25 склянки.*

Сік з моркви та яблук

Морквяний сік з'єднати з яблучним. *Морквяний сік — 0,5 склянки, яблучний сік — 0,5 склянки; або: морквяний сік — 0,75 склянки, яблучний сік — 0,25 склянки.*

Сік з моркви та буряка

Морквяний сік з'єднати з буряковим. *Морквяний сік — 0,5 склянки, буряковий сік — 0,5 склянки; або: морквяний сік — 0,75 склянки, буряковий сік — 0,25 склянки.*

Сік з моркви, буряка та яблук

Морквяний сік з'єднати з буряковим та яблучним. *Морквяний сік — 0,5 склянки, буряковий сік — 0,25 склянки, яблучний сік — 0,25 склянки.*

Сік з моркви, буряка та салати

Морквяний сік з'єднати з буряковим соком та соком салати. *Морквяний сік — 0,5 склянки, буряковий сік — 0,25 склянки, сік з салати — 0,25 склянки.*

Сік з моркви, буряка та огірків

Морквяний сік з'єднати з буряковим та огірковим соками. *Морквяний сік — 0,5 склянки, буряковий сік — 0,25 склянки, огірковий сік — 0,25 склянки.*

Сік з моркви, буряка та шпинату

Морквяний сік з'єднати з буряковим соком та соком зі шпинату. *Морквяний сік — 0,5 склянки, буряковий сік — 0,25 склянки, сік зі шпинату — 0,25 склянки.*

Сік з моркви, буряка та граната

Морквяний сік з'єднати з буряковим та гранатовим соками. *Морквяний сік — 0,5 склянки, буряковий сік — 0,25 склянки, гранатовий сік — 0,25 склянки.*

Сік з моркви, салати та огірків

Морквяний сік з'єднати з соком із салати та огірковим соком. *Морквяний сік — 0,5 склянки, сік з салати — 0,25 склянки, огірковий сік — 0,25 склянки.*

Сік з моркви, пастернаку та картоплі

Морквяний сік з'єднати з соком пастернаку та картопляним соком.
Морквяний сік — 0,5 склянки, сік з пастернаку — 0,25 склянки, картопляний сік — 0,25 склянки.

Сік з моркви, селери та петрушки

Морквяний сік з'єднати з соком з селери та з петрушки.
Морквяний сік — 0,5 склянки, сік з селери — 0,25 склянки, сік з петрушки — 0,25 склянки.

Сік з моркви, селери та редису

Морквяний сік з'єднати з соками з селери та з редису.
Морквяний сік — 0,5 склянки, сік з селери — 0,25 склянки, сік з редису — 0,25 склянки.

Сік з моркви та редису

Морквяний сік з'єднати з соком з редису.
Морквяний сік — 0,75 склянки, сік з редису — 0,25 склянки.

Сік з моркви та апельсинів

Морквяний сік з'єднати з апельсиновим соком.
Морквяний сік — 0,75 склянки, апельсиновий сік — 0,25 склянки.

Сік з моркви з вершками

Морквяний сік з'єднати з вершками.
Морквяний сік — 0,5 склянки, вершки (10—20-процентні) — 0,5 склянки; або: морквяний сік — 0,75 склянки, вершки (10—20-процентні) — 0,25 склянки.

Сік з селери та яблук

Сік з селери з'єднати з яблучним соком.
Сік з селери — 0,5 склянки, яблучний сік — 0,5 склянки.

Сік з селери та стручкової квасолі

Сік з селери з'єднати з соком зі стручкової квасолі.
Сік з селери — 0,75 склянки, сік з квасолі — 0,25 склянки.

Сік з селери та капусти

Сік з селери з'єднати з капустяним соком.
Сік з селери — 0,75 склянки, капустяний сік — 0,25 склянки.

Сік з селери, капусти та яблук

Сік з селери з'єднати з капустяним та яблучним соками.
Сік з селери — 0,5 склянки, капустяний сік — 0,25 склянки, яблучний сік — 0,25 склянки.

Сік з селери та огірків

Сік з селери з'єднати з огірковим соком.

Сік з селери — 0,75 склянки, огірковий сік — 0,25 склянки.

Сік з селери, огірків та яблук

Сік з селери з'єднати з огірковим та яблучним соками.
Сік з селери — 0,5 склянки, огірковий сік — 0,25 склянки, яблучний сік — 0,25 склянки.

Сік з селери, салати та шпинату

Сік з селери з'єднати з соками з салати та шпинату.
Сік з селери — 0,5 склянки, сік з салати — 0,25 склянки, сік зі шпинату — 0,25 склянки.

Сік з селери, шпинату та петрушки

Сік з селери з'єднати з соками зі шпинату та петрушки.
Сік з селери — 0,5 склянки, сік зі шпинату — 0,25 склянки, сік з петрушки — 0,25 склянки.

Сік з помідорів та моркви

Сік з помідорів з'єднати з морквяним соком.
Сік з помідорів — 0,5 склянки, морквяний сік — 0,5 склянки.

Сік з помідорів та яблук

Сік з помідорів з'єднати з яблучним соком.
Сік з помідорів — 0,5 склянки, яблучний сік — 0,5 склянки.

Сік з помідорів, моркви та яблук

Сік з помідорів з'єднати з морквяним та яблучним соками.
Сік з помідорів — 0,5 склянки, морквяний сік — 0,25 склянки, яблучний сік — 0,25 склянки.

Сік з помідорів з вершками

Сік з помідорів з'єднати з вершками.
Сік з помідорів — 0,75 склянки, вершки (10—20-процентні) — 0,25 склянки.

Сік з гарбуза та яблук

Гарбузовий сік з'єднати з яблучним.
Гарбузовий сік — 0,5 склянки, яблучний сік — 0,5 склянки.

Сік з гарбуза та апельсинів

Гарбузовий сік з'єднати з апельсиновим.
Гарбузовий сік — 0,75 склянки, апельсиновий сік — 0,25 склянки.

Сік з гарбуза, яблук та апельсинів

Гарбузовий сік з'єднати з яблучним та апельсиновим соками.
Гарбузовий сік — 0,5 склянки, яблучний сік — 0,25 склянки, апельсиновий сік — 0,25 склянки.

Сік з гарбуза та моркви

Гарбузовий сік з'єднати з морквяним.
Гарбузовий сік — 0,5 склянки, морквяний сік — 0,5 склянки.

Сік з гарбуза, моркви та яблук

Гарбузовий сік з'єднати з морквяним та яблучним.

Гарбузовий сік — 0,5 склянки, морквяний сік — 0,25 склянки, яблучний сік — 0,25 склянки.

Сік з гарбуза та моркви з вершками

Гарбузовий та морквяний соки з'єднати з вершками.
Гарбузовий сік — 0,5 склянки, морквяний сік — 0,25 склянки, вершки (10—20-процентні) — 0,25 склянки.

Сік з гарбуза з вершками

Гарбузовий сік з'єднати з вершками.
Гарбузовий сік — 0,5 склянки, вершки (10—20-процентні) — 0,5 склянки; або: гарбузовий сік — 0,75 склянки, вершки (10—20-процентні) — 0,25 склянки.

Напій з соку квашеної капусти та томатного соку

Сік з квашеної капусти змішати з томатним соком та охолодженою переваренoю водою. Додати за смаком цукор, сіль.
Подаючи, напій можна посипати зеленню кропу або петрушки. Подати охолодженим.
Сік з квашеної капусти — 2 склянки, томатний сік — 0,5 склянки, вода — 0,25 склянки, сіль, цукор; кріп або петрушка — 1 ч. ложка.

Напій з червоним сухим вином

У сік зі свіжої червонокачанної капусти влити яблучний сік, додати дрібно нарізані зелену цибулю та зелень петрушки, цукор-пісок, сіль та червоний мелений перець. Влити червоне сухе вино і перемішати. Подати злегка охолодженим.
Сік зі свіжої червонокачанної капусти — 2 склянки, яблучний сік — 1 склянка, червоне сухе вино — 1 склянка, зелена цибуля та зелень петрушки — 1 ст. ложка, цукор-пісок, сіль та червоний мелений перець.

Напій з томатного соку та соку з квашеної капусти

Томатний сік змішати з соком з квашеної капусти та переваренoю охолодженою водою. Додати за смаком сіль, цукор і вимішати із зеленню кропу або петрушки.
Томатний сік — 2 склянки, сік з квашеної капусти — 1 склянка, зелень — 2 ч. ложки, сіль, цукор.

Напій з соку свіжої капусти

Сік зі свіжої капусти з'єднати з морквяним соком, додати цукор-пісок. Подаючи, у склянку з напоєм покласти збиті вершки.
Сік зі свіжої капусти — 1 склянка, морквяний сік — 1 склянка, вершки — 0,25 склянки, цукор.

Напій «Осінь»

У сік з квашеної капусти влити томатний та лимонний соки, покласти подрібнену цедру лимона, додати охолоджену перевapену воду, цукор, сіль і добре перемішати.

Сік з квашеної капусти — 1,5 склянки, томатний сік — 1,5 склянки, вода переварена — 0,3 склянки, цукор, сіль, лимонний сік.

Напій з помідорів

Помідори помити і нарізати на шматочки, залити холодною переварену водою, вимішати, залишити на 1 годину, потім відцідити. Напій заправити сіллю, цукром. Подавати напій охолодженим у склянках.

Помідори свіжі — 5—6 шт., вода переварена — 1—2 склянки, сіль, цукор.

Напій томатний

З'єднати томатний сік, воду, розсіл квашеної капусти, лимонний сік та цедру, додати цукор, сіль, все добре перемішати й охолодити.

Томатний сік — 2 склянки, розсіл квашеної капусти — 0,5 склянки, вода переварена — 0,5 склянки, лимонний сік, цукор, сіль.

Напій з помідорів та огірків

Помідори помити і нарізати на шматочки. Огірки помити і подрібнити на тертці з крупними отворами, залити холодною переварену водою і поставити на 2 години в холодильник. Потім добре віджати сік, додати в нього нарізані помідори, сіль, цукор. Подавати напій холодним у склянках.

Помідори свіжі — 4—5 шт., огірки свіжі — 4—5 шт., кріп (січений) — 1 ч. ложка, вода переварена — 1 склянка, цукор, сіль.

Напій з помідорів та полуничного соку

Помідори помити, нарізати, пом'яти, залити холодною переварену водою і поставити на 1 годину в холодне місце. Підготовлені полуниці протерти крізь сито. М'якоть залити невеликою кількістю води, довести до кипіння, охолодити і процідити в полуничну протерту масу. Віджати сік з помідорів і вимішати з полуничним соком. Напій заправити цукром, охолодити і подавати у склянках.

Помідори для напою можна припустити в невеликій кількості води, потім протерти і одержаний томатний сік з'єднати з полуничною масою.

Помідори свіжі — 6 шт., сік полуничний — 0,5 склянки, вода переварена — 0,5 склянки, цукор.

Напій з моркви

Свіжу моркву промити, почистити, нарізати тонкими скибочками, залити окропом і зварити до готовності. Наприкінці варіння додати цукор, лимонну кислоту та гвоздику. Витримати 10—12 годин.

Вода — 1 л, морква — 3 шт., цукор — 3 ст. ложки, лимонна кислота, гвоздика.

Напій з моркви та яблук

Покласти у воду тонкі скибочки лимонної цедри, довести до ки-

піння й охолодити. Свіжу моркву старанно промити, обчистити, подрібнити на дрібній тертці. Яблука вимити і також подрібнити. Натерті моркву та яблука залити холодною перевареною водою і залишити на 1 годину. Потім віджати, до настою додати цукор.
Вода переварена — 1,5 склянки, морква — 7 шт., яблука — 4 шт., лимонна цедра, цукор.

Напій з сушеної моркви та родзинок

Сушену моркву та родзинки залити перевареною водою, довести до кипіння і варити 40—50 хвилин на слабкому вогні. Потім витримати у теплому місці 20—30 хвилин. Процідити, додати м'яту, довести до кипіння й охолодити.
Вода — 1 л, сушена морква — 1 склянка, родзинки — 4 ст. ложки, м'ята — 0,5 ч. ложки.

Напій з сушеної моркви, родзинок та сушених яблук

Сушену моркву, родзинки, сушені яблука чи суху яблучну шкірку залити окропом, довести до кипіння і настояти на слабкому вогні 2—3 години. Напій подавати теплим.
Вода — 1,5 л, сушена морква — 1 склянка, родзинки — 4 ст. ложки, яблука сушені або яблучна шкірка сушена — 1 склянка.

Напій з морквяного та ягідного соків

Обчищену і промиту моркву подрібнити на тертці, залити перевареною холодною водою і поставити на 2 години у холодильник. Потім віджати. До морквяного соку додати лимонний та журавлиновий соки, цукор. Подавати напій холодним у склянках.
Вода — 1 л, морква — 7 шт., журавлиновий сік — 0,5 склянки, лимонний сік, цукор.

Напій з буряка та яблук

Свіжі яблука та сирий буряк промити, подрібнити на тертці з крупними отворами, залити окремо холодною перевареною водою і настояти 1,5—2 години. Потім настої з'єднати, процідити, додати цукор, лимонну кислоту й охолодити.
Вода — 1 л, буряк — 1 шт., яблука — 2 шт., лимонна кислота, цукор.

Напій з буряка та журавлини

Сирий обчищений буряк та журавлину подрібнити, залити холодною перевареною водою і настояти 1,5—2 години. Потім настій процідити, додаючи цукор і охолодити.
Вода — 3 склянки, буряк — 1 шт., журавлина — 0,75 склянки, цукор.

Напій з буряка та чорної смородини

Підготовлений сирий буряк подрібнити на тертці. Ягоди чорної смородини потовкти. Буряк та смородину залити холодною перевареною водою і настояти 1,5—2 години. Потім настій про-

цідити, додати цукор й охолодити.
Вода переварена — 1 л, буряк — 1 шт., чорна смородина — 0,75 склянки, цукор.

Напій з буряка та калини

Підготовлений сирий буряк подрібнити; ягоди потовкти, залити холодною переваренoю водою і настояти 1,5—2 години. Процідити, додати цукор і охолодити.
Вода переварена — 1 л, буряк — 1 шт., калина — 0,75 склянки, цукор.

Напій з бурякового квасу

Буряковий квас перемішати з нарізаною зеленню та зеленою цибулею. Додати розчинений у теплій воді концентрат шипшини. Заправити сіллю та цукром. Подаючи, у склянку з напоєм покласти шматочок льоду.
Буряковий квас — 1 л, зелень (січена) — 2 ст. ложки, концентрат шипшини — 1 ч. ложка, цукор, сіль.

Напій з бурякового квасу та морквяного соку

Буряковий квас з'єднати з морквяним соком. Можна подавати і теплим, і охолодженим.
Буряковий квас — 2 склянки, морквяний сік — 2 склянки.

Напій з бурякового квасу та яблучного соку

Буряковий квас з'єднати з яблучним соком.
Буряковий квас — 2 склянки, яблучний сік — 2 склянки.

Напій з бурякового квасу та томатного соку

Буряковий квас з'єднати з томатним соком.
Буряковий квас — 2 склянки, томатний сік — 2 склянки.

Напій з бурякового квасу та апельсинового соку

Буряковий квас з'єднати з апельсиновим соком.
Буряковий квас — 2 склянки, апельсиновий сік — 2 склянки.

Напій із свіжих огірків з кропом

Свіжі зелені огірки подрібнити на тертці з крупними отворами і віджати сік. Сік посолити, додати кріп і вимішати. Подавати напій холодним у склянках.
Огірки свіжі — 4—5 шт., кріп (січений) — 2 ч. ложки, цукор, сіль.

Напій яблучно-молочний

Яблука помити і натерти зі шкіркою на дрібній тертці, перемішати з цукром, додати молоко (гаряче чи холодне), перемішати і збити віничком. Наприкінці збивання додати товчені підсмажені горіхи.
Яблука (кислі) — 4—5 шт., цукор — 1—2 ст. ложки, молоко — 1 л, горіхи (товчені) — 1 ст. ложка, цукор.

Напій полунично-молочний

Полуничний сік або розім'яті полуниці збити з цукром або медом, додаючи холодне чи гаряче молоко.
Полуничний сік або полуниці — 1,5—2 склянки, молоко — 3—4 склянки, цукор або мед — 1—2 ст. ложки.

Напій вишнево-молочний

Вишневий сік перемішати з цукром або сиропом. Додати, збиваючи, холодне або гаряче молоко. До готового напою покласти вишні.
Вишневий сік — 1 склянка або вишневий сироп — 0,5 склянки, молоко — 2 склянки, цукор.

Напій чорнично-молочний

У холодне кип'ячене або пастеризоване молоко додати цукор та підготовлені ягоди. Перемішати і подати у склянках.
Чорниці — 1 склянка, молоко — 3 склянки, цукор.

Напій лимонно-молочний

Віджати сік з лимона. Додати до нього цукор або мед. Збиваючи, влити молоко. Напій п'ють через соломинку.
Лимони — 1—2 шт., молоко — 1 л, цукор або мед — 1—2 ст. ложки.

Напій з горіхів та молока

Горіхи просушити, почистити, потовкти у ступці з цукром (або пропустити крізь м'ясорубку). Покласти в кипляче молоко і розмішати. Дати настоятися 1—2 години.
Горіхи волоські (чищені) — 0,75 склянки, молоко — 3—4 склянки, цукор.

Напій з порічок та молока

Сік з червоних порічок перемішати з цукром, воду закип'ятити з молоком, охолодити до 50 °С, розмішати з соком і старанно збити. Подати холодним або гарячим.
Сік з червоних порічок — 0,5—1 склянка, вода — 1 склянка, молоко — 2—3 склянки, цукор.

Напій томатно-молочний

Помідори дрібно порізати. Збиваючи, додати молоко. Заправити сіллю, перцем, процідити. Подавати холодним.
Помідори свіжі — 3—4 шт. або сік томатний — 1 склянка, молоко — 2—3 склянки, перець чорний мелений, сіль.

Напій зі свіжих огірків та молока

Свіжі зелені огірки подрібнити на тертці. Віджати сік і, збиваючи, ввести його у пастеризоване молоко. Додати кислий сік. Напій посолити, поперчити, заправити зеленню. Подавати холодним.
Огірки свіжі — 3—4 шт., свіже або кисле молоко — 2—3 склян-

ки, сік кислий, перець чорний мелений, зелень, сіль.

Напій з моркви та молока

Моркву помити, почистити, подрібнити на дрібній тертці, з'єднати з молоком і додати цукор. Напій подавати у склянках.
Морква — 7 шт., молоко — 1 л, цукор.

Напій з соку квашеної капусти та молока

У сік з квашеної капусти додати, збиваючи, холодне молоко. Подавати зі шматочком льоду.
Сік з квашеної капусти — 1 склянка, молоко — 2—3 склянки, зелень петрушки або селери.

Напій з бурякового квасу та кислого молока

Буряковий квас з'єднати з кислим молоком, перемішати або збити у змішувачі, додати зелену цибулю та сіль. Подавати охолодженим.
Буряковий квас — 2 склянки, кисле молоко — 2 склянки, зелена цибуля (нарізана) — 2 ст. ложки, сіль.

Напій зі свіжих помідорів та кислого молока

Цей напій найкраще готувати у змішувачі, щоб молоко не скипілось. Компоненти напою змішують одночасно. Якщо змішувача немає, то кисле молоко змішують із зеленню і, збиваючи, вливають сік з помідорів.
Сік з помідорів — 2 склянки, кисле молоко або кефір — 2 слянки, зелень, цукор, сіль.

Напій з чорноплідної горобини «Дитячий»

Покласти у склянку варення з чорноплідної горобини та яблук, додати кефір і добре перемішати. Подавати охолодженим.
Варення з чорноплідної горобини — 2 ст. ложки, варення яблучне — 1—2 ст. ложки, кефір — 4 склянки.

Напій зі свіжих яблук

Воду змішати з цукром, прокип'ятити й охолодити. Яблука подрібнити на тертці з крупними отворами, залити сиропом, вимішати і дати настоятися 2 години. Зцідити, додати сік лимона. Подавати охолодженим.
Яблука — 4—5 шт., вода — 3 склянки, цукор — 2—3 ст. ложки, лимон — 1 шт.

Напій яблучно-вишневий

Змішати яблучний та вишневий соки, додати сік лимона, цукор і на декілька годин поставити у холодильник. Лимон нарізати кружальцями, засипати їх цукром і розкласти у келихи. Налити у келихи приготовлений сік та газовану воду, покласти шматочок льоду.
Сік яблучний — 0,25 склянки, сік вишневий — 0,5 склянки, цу-

кор — 0,5 склянки, лимон — 1 шт., вода газована — 1 л.

Напій яблучно-лимонний

Яблука очистити від шкірки та серцевини, подрібнити на тертці і віджати сік. Вижимки та шкірку яблук залити перевареною водою, додати цедру лимона, прокип'ятити 3—5 хвилин, потім настояти 10—15 хвилин і процідити. Влити яблучний та лимонний соки. Подавати охолодженим.
Яблука — 3—4 шт., вода — 3 склянки, цукор — 2 ст. ложки, лимон — 1 шт.

Напій із сушеної яблучної шкірки або сушених яблук

Сушену яблучну шкірку залити водою, прокип'ятити, процідити крізь сито. Замість шкірки можна використати сушені яблука. Подавати гарячим.
Шкірка сушена або яблука сушені — 3 ст. ложки, вода — 3—4 склянки.

Напій чайний з лимоном

Заварити чай, додати цукор та лимонну цедру. Накрити кришкою і настояти 10 хвилин. Злегка охолодити, розлити у високі фужери, покласти у кожний по кружальцю лимона (без цедри та зерен). Подавати охолодженим.
Вода — 1 л, чай — 5 ч. ложок, цукор — 0,75 склянки, цедра лимонна.

Напій лимонний з медом

Мед розчинити у перевареній воді кімнатної температури, додати лимонний сік, розмішати і поставити на холод. Подаючи, у кожну склянку покласти скибочку лимона та шматочок льоду. Замість води можна взяти боржом або нарзан.
Вода — 1 л, лимон — 2 шт., мед — 4 ст. ложки.

Напій з граната «Арагві»

В окріп всипати цукор, додати вишневий або малиновий сироп та гранатовий сік. Напій добре охолодити.
Вода — 3 склянки, сік гранатовий — 0,5 склянки, сироп вишневий або малиновий — 0,5 склянки, цукор.

Напій з граната «Фірюза»

М'якоть дині нарізати невеликими кубиками. Харчовий лід подрібнити і покласти у високий келих, заповнивши 1/3 об'єму. Влити гранатовий та виноградний соки, покласти кубики дині і додати газовану воду. Напій подати відразу ж після приготування.
Диня — 15—20 кубиків, сік гранатовий — 0,5 склянки, сік виноградний — 0,5 склянки, вода газована — 2 склянки.

Напій з граната «Айна»

У високий келих або склянку покласти фруктове морозиво, вли-

ти гранатовий сік, потім покласти свіжі або консервовані фрукти і залити виноградним соком. Напій не розмішувати. Подати з ложечкою для фруктів.
Морозиво фруктове — 5—6 ст. ложок, сік гранатовий — 6 ст. ложок, сік виноградний — 1 склянка, фрукти свіжі або консервовані — 6 ст. ложок.

Напій «Спартакіада»

Вишні промити, видалити кісточки, ягоди розім'яти. Віджати сік і поставити його у прохолодне місце. Вижимки залити гарячою водою, проварити 10—12 хвилин, потім процідити. Одержаний відвар змішати з охолодженим соком, додати цукор і розмішати.
Вишні — 1 склянка, цукор — 0,5 склянки, вода — 4 склянки.

Напій вишневий «Прохолодний»

Вишневий морс (приготувати, як указано в попередньому рецепті, довести до кипіння, але не кип'ятити) перелити у добре прогріту склянку, додати абрикосовий сік, лимонний сироп і добре розмішати.
Морс вишневий — 2 склянки, сік абрикосовий — 0,5 склянки, сироп лимонний — 3—4 ст. ложки.

Напій «Золоте серце»

Вишневий сік довести до кипіння, але не кип'ятити. Перелити у прогріту склянку, додати персиковий сік, апельсиновий сироп і добре розмішати.
Сік вишневий — 2 склянки, сік персиковий — 0,5 склянки, сироп апельсиновий — 0,5 склянки.

Напій «Краса Півночі»

Підсолоджену воду довести до кипіння. Покласти в неї вишні без кісточок, корицю і варити 10—15 хвилин. Потім, не знімаючи з вогню, влити розведений у холодній воді крохмаль і довести до кипіння. Напій охолодити. Подаючи, заправити сметаною. До напою можна подати бісквітні сухарики.
Вишні — 1,5 склянки, цукор — 0,5 склянки, сметана — 0,25 склянки, крохмаль картопляний — 0,5 ст. ложки, вода — 4 склянки, кориця.

Напій горобиновий «Снігур»

Горобиновий та яблучний соки, квас, цукор перемішують і охолоджують. Для приготування горобинового соку промиті ягоди варять до м'якості, потім мнуть товкачиком і віджимають сік, пастеризують його і зберігають у пляшках.
Сік горобиновий — 0,5 склянки, сік яблучний — 0,5 склянки, квас — 2 склянки, цукор-пісок — 2 ст. ложки.

Напій «Десертний»

У склянку (високий келих) налити сік чорноплідної горобини та лимонний сік, цукровий сироп. Усе добре перемішати, додати газовану воду і покласти харчо-

вий лід. Подавати відразу ж після приготування.

Сік чорноплідної горобини — 1 склянка, сік лимонний — 2 ст. ложки, цукровий сироп — 4 ст. ложки, газована вода — 2 склянки.

Напій з помідорів з яєчним жовтком

Жовтки старанно розмішати з вершками, додати зелень і перемішати, поступово вливаючи сік з помідорів. Готовий напій заправити сіллю та цукром.

Сік з помідорів — 3 склянки, яйця (жовтки) — 6 шт., вершки — 6 ст. ложок, січена зелень — 3 ст. ложки, цукор, сіль.

Напій яблучний з яйцем

Розтерти яйце з цукром (або медом), додати яблучний сік, добре збити. Подати відразу ж після приготування.

Яйця — 1 шт. або жовтки — 2 шт., цукор або мед — 1—2 ст. ложки, сік яблучний — 2—3 склянки.

Напій лимонний з яйцем

Розтерти яйце та цукор (або мед), додати лимонний сік, подрібнену на дрібній тертці лимонну цедру і влити в охолоджену переварену воду. Збити, процідити і відразу ж подати.

Яйця — 2 шт. або жовтки — 4 шт., цукор або мед — 2—3 ст. ложки, лимон — 2 шт., вода — 4 склянки.

Напій яєчно-смородиновий

Збити у міксері яєчні жовтки, додати сік чорної смородини, лимонний або полуничний сироп і збивати протягом 1 хвилини. Подати відразу ж після приготування.

Сік чорної смородини — 2 склянки, лимонний або полуничний сироп — 4 ст. ложки, яйця (жовтки) — 3—4 шт.

Напій з журавлини та моркви

Віджати сік з журавлини і поставити його у холодильник. Моркву подрібнити на дрібній тертці і віджати сік. Змішати соки. Додати переварену воду та цукор. Подавати охолодженим. Окремо подати кубики льоду.

Журавлина — 3 склянки, сік морквяний — 1 склянка, вода — 2 склянки, цукор.

Напій «Осінній промінь»

У міцний відвар шипшини влити сік чорної смородини та журавлиновий сік, додати цукор і перемішати. Подати злегка охолодженим.

Відвар шипшини — 1 склянка, сік журавлиновий — 1 склянка, сік чорної смородини — 1 склянка, цукор.

Напій «Вечір»

У міцний відвар шипшини влити сік чорної смородини, додати сік лимона, цукор і перемішати. Подати злегка охолодженим.

Відвар шипшини — 1 склянка,

сік чорної смородини — 2 склянки, лимон — 1 шт., цукор.

Напій «Ярославль»

У добре прогріту склянку налити сироп шипшини, лимона та гаряче кип'ячене молоко. Подати гарячим.
Сироп шипшини — 4 ст. ложки, сироп лимонний — 4 ст. ложки, молоко кип'ячене — 3 склянки.

Напій з шипшини з чорносливом

Чорнослив промити у теплій воді, видалити кісточки, залити переваренюю водою, додати цукор, довести до кипіння, настояти протягом 10 годин у холодному місці. Шипшину подрібнити, залити переваренюю водою, довести до кипіння, потім настояти під кришкою протягом 10 годин. Відвар шипшини процідити. Чорнослив вийняти, протерти крізь сито. Пюре чорносливу з'єднати з відваром шипшини та чорносливу. Подати охолодженим.
Шипшина — 3 ст. ложки, чорнослив — 1 склянка, цукор — 2 ч. ложки, вода — 3 склянки.

Напій з чорниць

Чорниці сполоснути теплою водою, покласти в окріп і варити під кришкою 10 хвилин. Потім зняти з вогню, додати цукор, лимонний сік і настоювати протягом 2—3 годин. Відвар процідити і подати теплим.
Чорниці сухі — 1 склянка, лимон — 0,5 шт., цукор — 2 ст. ложки, вода — 1 л.

Напій з інжиру та моркви

Інжир добре промити у теплій воді, нарізати на дрібні шматочки, потовкти у ступці чи пропустити крізь м'ясорубку. Підготовлений інжир залити окропом, розмішати, довести до кипіння, зняти з вогню і настоювати 1—2 години. Потім процідити, додати цукор і охолодити. Моркву старанно помити, подрібнити на дрібній тертці, віджати сік і з'єднати з прохололим настоєм інжиру.
Інжир сушений — 1 склянка, сік морквяний — 1 склянка, цукор — 1 ст. ложка, вода — 2 склянки.

Напій з чорносливу

Чорнослив добре вимити теплою водою, видалити кісточки, залити переваренюю водою і варити на повільному вогні 15—20 хвилин. Потім додати цукор і настоювати 2—3 години. Перед подаванням у відвар додати мед, розведений відваром. Подавати охолодженим.
Чорнослив — 1 склянка, мед — 3 ч. ложки, вода — 3 склянки.

Напій з вівса

Овес перебрати, промити, залити холодною водою, довести до кипіння, зняти з вогню і настоювати 3—4 години. Наприкінці настоювання додати натерту цедру лимона. Відвар процідити, додати мед, лимонний сік. Напій подавати теплим.
Овес — 1 склянка, мед — 2—3 ч. ложки, вода — 1,5 л.

Напій з вівса, родзинок, урюку та інжиру

Овес, родзинки, урюк перебрати, промити, залити холодною водою, довести до кипіння, зняти з вогню і настоювати 3—4 години при температурі, близькій до температури кипіння. Відвар процідити. Напій подавати теплим.
Овес — 1 склянка, родзинки — 2 ст. ложки, урюк — 0,5 склянки, інжир — 0,5 склянки, вода — 1,5 л.

Напій з вівса, шипшини та родзинок

Овес та родзинки промити, залити холодною водою, довести до кипіння, зняти з вогню і настоювати 2 години. Потім знову довести до кипіння, всипати подрібнену шипшину, закип'ятити і настоювати ще 2 години. Напій подавати теплим.
Овес — 0,5 склянки, шипшина — 4 ст. ложки, родзинки — 2 ст. ложки, вода — 1,5 л.

Напій з вівса, журавлини та родзинок

Овес перебрати, промити, залити холодною водою, довести до кипіння, зняти з вогню і настоювати протягом 3 годин. Потім довести до кипіння, всипати розім'яту журавлину, довести до кипіння і настоювати ще 1 годину. Відвар процідити. Напій можна подавати теплим і охолодженим.
Овес — 1 склянка, журавлина — 0,5 склянки, родзинки — 2 ст. ложки, вода — 1,5 л, мед.

Напій з вівса, чорної смородини та родзинок

Готувати так, як напій з вівса, журавлини та родзинок.
Овес — 1 склянка, чорна смородина — 0,5 склянки, родзинки — 2 ст. ложки, вода — 1,5 л.

Напій з вівса, обліпихи та родзинок

Готувати так, як напій з вівса, журавлини та родзинок.
Овес — 1 склянка, обліпиха — 0,75 склянки, родзинки — 2 ст. ложки, вода — 1,5 л, мед.

Напій з вівса, чорноплідної горобини та родзинок

Овес, чорноплідну горобину та родзинки промити, залити холодною водою, довести до кипіння і настояти 3—4 години при температурі, близькій до температури кипіння. Відвар процідити. Напій можна подавати теплим і охолодженим.
Овес — 1 склянка, чорноплідна горобина свіжа — 0,5 склянки або сушена — 4 ст. ложки, родзинки — 2 ст. ложки, вода — 1,5 л.

Напій з вівса, моркви та родзинок

Овес, родзинки та сушену моркву залити холодною водою, довести до кипіння і настояти 3—4 години. Відвар процідити. Подавати теплим, додавши сік лимона.
Овес — 0,5 склянки, морква сушена — 1 склянка, родзинки —

2 ст. ложки, лимон — 1 шт., вода — 1,5 л.

Напій з вівса, моркви та яблучних шкірок

Овес, моркву та яблучні шкірки залити холодною водою, довести до кипіння, настояти 3—4 години. Відвар процідити, додати мед. Подавати теплим.
Овес — 0,5 склянки, морква сушена — 1 склянка, шкірки яблучні — 1 склянка, вода — 1,5 л, мед.

Напій з висівок з лимонним соком

Просіяні пшеничні висівки та цедру лимона засипати в окріп, довести до кипіння, настояти протягом 1 години, процідити, додати цукор або мед та сік лимона.
Висівки пшеничні — 1 склянка, лимон — 1—2 шт., цукор або мед — 2 ст. ложки, вода — 1 л.

Напій з висівок з апельсиновим соком та соком шпинату

Висівки та цедру апельсина засипати в окріп, довести до кипіння, настояти і процідити. Жовтки змішати з цукром, розвести настоєм з висівок, підігріти, не доводячи до кипіння, процідити й охолодити. Шпинат потовкти у ступці, сік віджати і з'єднати з настоєм висівок та апельсиновим соком.
Висівки пшеничні — 1 склянка, апельсини — 3—4 шт., шпинат (січений) — 1 склянка, яєчні жовтки — 3—4 шт., цукор — 2—3 ст. ложки, вода — 3—4 склянки.

Напій з висівок та брусниць

Брусниці розім'яти, віджати сік. Вижимки ягід відварити у невеликій кількості води, процідити, з'єднати з соком сирих брусниць, цукром та настоєм висівок. Замість брусниць можна використати журавлину або калину.
Висівки пшеничні — 1 склянка, брусниці — 1 склянка, цукор — 2—3 ст. ложки, вода — 1 л.

Напій з висівок та молодих волоських горіхів

Висівки просіяти, залити гарячою водою, прокип'ятити протягом 5 хвилин, настояти і процідити. Молоді горіхи почистити, потовкти з цукром до тістоподібної маси. Покласти у киплячий відвар висівок, закрити кришкою, охолодити, процідити і з'єднати з вершками.
Висівки пшеничні — 0,5 склянки, горіхи волоські (очищені) — 0,5 склянки, цукор — 2—3 ст. ложки, вершки — 1 склянка, вода — 3 склянки.

Напій з висівок та чорної смородини

Свіжу чорну смородину розім'яти, віджати сік. Вижимки ягід відварити у невеликій кількості води, процідити, з'єднати з соком чорної смородини. Пшенич-

ні висівки засипати в окріп, довести до кипіння, настояти протягом години і процідити. В охолоджений до 20° відвар додати дріжджі, розтерті з цукром, поставити у тепле місце для бродіння на 2—3 години. Потім додати сік чорної смородини та лимона. Замість чорної смородини можна використати полуниці або малину.
Висівки пшеничні — 1 склянка, цукор — 2 ст. ложки, дріжджі — 1/4 пачки, чорна смородина — 1 склянка, лимон — 1/6 шт., вода — 1,5 л.

Напій «Павлинка»

Яблука обчистити від шкірки, подрібнити на тертці і віджати сік. Додати в нього половину норми цукру, прокип'ятити 1—2 хвилини, процідити крізь марлю і дати відстоятися. Потім обережно перелити в іншу посудину. Журавлину облити окропом, розім'яти, віджати сік і змішати його з яблучним. Додати холодну воду, решту цукру, ванілін (можна ще й чарку вина), сильно охолодити. Подавати з кубиками льоду.
Яблука — 6 шт., журавлина — 0,5 склянки, цукор — 4 ст. ложки, вода переварена — 3 склянки, ванілін.

Напій з малини

Малину розім'яти, віджати сік і заморозити його у холодильнику. Заварити свіжий чай (можна додати у нього цукор) і охолодити. Склянку заповнити 3—4 кубиками замороженого малинового соку і залити чаєм.
Малина — 1,5 склянки, чай — 2—3 ложки, вода — 3 склянки.

Напій вітамінний «Яблучко»

Влити в міксер яблучний, апельсиновий та лимонний соки, вершки, додати мед і добре збити. Подати злегка охолодженим.
Сік яблучний — 2 склянки, сік апельсиновий — 2 склянки, сік лимонний — 1 ст. ложка, мед — 2 ст. ложки, вершки — 0,5 склянки.

Напій «Володимирський»

У келихи налити вишневий сік, додати цукор, молоко, морозиво і швидко розмішати. Відразу ж подати.
Сік вишневий — 4 ст. ложки, цукор — 4 ст. ложки, молоко — 2 склянки, морозиво (молочне) — 4 ст. ложки.

Напій суничний

Суниці розтерти з цукром і залити газованою водою.
Суниці — 1,5 склянки, цукор — 0,5 склянки, вода газована — 3 склянки.

Напій дріжджовий з лимоном

Дріжджі розтерти у каструлі з теплою водою і додати 1 ч. ложку меду. Через 30—40 хвилин, коли дріжджі піднімуться, поставити каструлю на вогонь і нагріти до кипіння. Безперервно помішуючи, додати цедру і поставити, щоб прохололо. Після цього процідити рідину крізь 2—3 шари марлі, розбавити хо-

лодною водою, ввести решту меду, лимонний сік і добре розмішати.
Дріжджі — 0,3 пачки, вода тепла — 0,5 склянки, мед — 4 ст. ложки, цедра з 1 лимона, вода холодна — 3 склянки, сік з 1 лимона.

Напій «Лісовий»

Шипшину залити водою, прокип'ятити 10 хвилин, залишити настоюватися добу, процідити. Цукор розчинити у невеликій кількості води, додати гвоздику та корицю, закип'ятити і процідити. Потім влити вино, ягідний сік і настій шипшини.
Шипшина — 0,5 склянки, вода — 3 склянки, цукор — 4 ст. ложки, гвоздика — 1 шт., вино натуральне біле — 2,5 ст. ложки, сік ягідний — 0,5 склянки, кориця.

Напій вишневий з какао

Какао-порошок перемішати з цукровою пудрою та ванільним цукром, всипати в міксер, додати охолоджене молоко, вишневий сік і старанно змішати. Подати сильно охолодженим.
Сік вишневий — 0,5 склянки, какао-порошок — 5 ч. ложок, цукрова пудра — 2 ст. ложки, цукор ванільний — 1 пакетик, молоко — 3 склянки.

Напій «Золота куля»

Жовтки збити з цукром у густу масу і ввести апельсиновий сік. Потім перемішати, вилити рідину в келих, додати вершки і ще раз перемішати.
Жовтки — 3 шт., цукор — 4 ст. ложки, сік апельсиновий — 3 склянки, вершки — 1 склянка.

Напій «Грушевий крем»

Мигдаль обчистити, ошпарити окропом, видалити оболонку, подрібнити, залити водою і розмішати, щоб вийшла однорідна маса. Потім додати обчищені від шкірки і нарізані невеликими шматочками груші, цукор, бісквіт, йогурт, молоко і збивати 2 хвилини. Подати відразу ж, прикрасивши збитими вершками.
Груші (стиглі) — 3 шт., мигдаль — 1,5 склянки, вода — 1 склянка, цукор — 3 ст. ложки, бісквіт (сухий, подрібнений) — 3 ст. ложки, йогурт (або ряжанка) — 2 склянки, молоко — 2 склянки, вершки.

Напій «Аромат тундри»

Журавлину облити окропом, розім'яти і віджати сік. Зварити сироп з цукру, лимонного соку та меду, влити туди вино та журавлиновий сік. Подати холодним.
Журавлина — 2 склянки, вода — 4 склянки, цукор — 0,5 склянки, сік з 0,5 лимона, мед — 2 ст. ложки, вино — 2,5 ст. ложки.

Напій сливовий з молоком

До соку додати цукор, молоко, морозиво, швидко розмішати і відразу ж подати.
Сік сливовий — 5 ч. ложок, цукор — 3 ст. ложки, молоко — 4 склянки, морозиво — 1 склянка.

Компот з груш у пряному сиропі

Груші обмити, очистити від насіння, нарізати тонкими скибочками й опустити в підкислену воду, щоб не потемніли. Потім перекласти у киплячий сироп, додати цедру лимона, гвоздику, корицю і відварити до м'якості. Сильно охолодити і подати у креманках.
Груші — 5 шт., цукор — 5 ст. ложок, цедра лимонна — 0,5 ч. ложки, вода — 3 склянки, кислота лимонна, гвоздика, кориця.

Компот із суниць (малини)

Підготовлені ягоди покласти у креманки або вазочки, залити теплим сиропом і залишити настоюватися 30—40 хвилин.
Суниці (малина) — 3 склянки, цукор — 6 ст. ложок, вода — 3 склянки.

Морс журавлиновий

Журавлину розім'яти товкачиком, сік віджати і поставити на холод; вижимки залити гарячою водою, прокип'ятити 5—10 хвилин, процідити. Потім додати туди мед, добре розмішати, влити віджатий сік, охолодити й подати.
Журавлина — 1 склянка, вода — 3 склянки, мед — 4 ст. ложки.

Узвар

Фрукти залити водою і під кришкою відварити до м'якості, причому яблука та груші варити окремо і трохи довше. Після цього з'єднати відвари з фруктами, додати мед і, помішуючи, довести до кипіння. Потім зняти з вогню й охолодити.
Груші (сушені) — 6 шт., яблука (сушені) — 0,5 склянки, чорнослив — 0,5 склянки, вишні (сушені) — 0,5 склянки, родзинки — 0,5 склянки, вода — 8 склянок, мед — 0,5 склянки.

Морс вишневий

Промиті й очищені від кісточок вишні розім'яти і покласти в шейкер або міксер. Додати вишневий та лимонний соки, цукор і все добре розмішати. Подаючи, покласти у морс кубики льоду.
Вишні — 0,5 склянки, вишневий сік — 2 склянки, лимонний сік — 2 ст. ложки, цукор-пісок за смаком, харчовий лід — 4 кубики.

Морс із малини

Малину розім'яти, сік процідити, вижимки залити водою, прокип'ятити 5—7 хвилин і процідити. Додати у відвар цукор та малиновий сік. Можна додати трохи соку чорної смородини.
Малина — 1,5 склянки, вода — 1 л, цукор — 0,5 склянки.

Морс смородиновий

Ягоди смородини промити, віджати сік, злити його у скляну посудину, накрити кришкою і поставити у прохолодне місце. Вижимки залити гарячою водою, довести до кипіння, проварити 10—12 хвилин, потім процідити. Одержаний відвар змішати з

охолодженим соком, додати цукор і добре перемішати.
Смородина — 1,5 склянки, вода — 1 л, цукор — 0,5 склянки.

Морс лимонний

Всипати у воду цукор, додати скибочки лимонної цедри, довести до кипіння й охолодити. Додати лимонний сік і добре перемішати. Щоб надати напоєві гарного кольору, можна додати трохи паленого цукру. Подати зі скибочкою лимона.
Вода — 1 л, лимон — 2—3 шт., цукор — 0,5 склянки.

Морс журавлиновий з медом

З перебраної й промитої журавлини віджати сік. Вижимки залити гарячою водою, довести до кипіння, прокип'ятити 5—8 хвилин і процідити. Додати мед, дати йому розчинитися і влити журавлиновий сік. Подати охолодженим.
Журавлина — 1 склянка, мед натуральний — 2 ст. ложки, вода — 1 л.

Морс з обліпихи

Перебрані й промиті ягоди обліпихи розім'яти і віджати сік. Накрити його кришкою і поставити у холодильник або темне прохолодне місце. Вижимки залити гарячою водою, довести до кипіння, прокип'ятити 5—10 хвилин і процідити. Додати цукор, охолодити, змішати з віджатим соком.
Обліпиха — 1 склянка, цукор — 0,5 склянки, вода — 1 л.

Коктейль лимонний

Віджати у міксер лимонний сік, додати цукор, яєчний жовток, молоко та вершкове морозиво. Добре збити і розлити у склянки. Додати трохи лимонної цедри.
Лимон — 1 шт., цукор — 2 ст. ложки, яйця (жовток) — 2 шт., молоко — 1 склянка, морозиво — 2—3 ст. ложки.

Коктейль з агрусу «Світанок»

Промитий агрус залити водою і варити доти, поки ягоди не почнуть лопатися. Відкинути ягоди на друшляк, протерти. Одержаний сік охолодити. Збити у шейкері яєчні жовтки, додати сік агрусу, холодне пастеризоване молоко, мед, коньяк або ром. Усе змішати протягом 1—2 хвилин. Подати добре охолодженим, у келихи покласти кубики льоду.
Сік агрусу — 1 склянка, молоко — 1 склянка, яйця (жовток) — 3 шт., мед — 2—3 ст. ложки, коньяк або ром — 1 ч. ложка.

Коктейль з чорноплідної горобини «Дачний»

Збити у шейкері яєчний жовток, додати сік чорноплідної горобини, холодне пастеризоване молоко та сік лимона. Все добре збити. Подати відразу ж після приготування.
Сік чорноплідної горобини — 1 склянка, молоко — 2 склянки, лимон — 1 шт., яйця (жовток) — 2 шт.

Коктейль з агрусу «Краплина»

Збити у міксері яєчні жовтки, додати сік агрусу, охолоджене кип'ячене молоко та мед. Знову добре збити. Подаючи, у келихи покласти кубики льоду.
Сік агрусу — 1 склянка, молоко — 1 склянка, яйця (жовток) — 2 шт., мед — 2 ст. ложки.

Коктейль «Росинка»

Покласти у міксер мед, додати лимонний та яблучний соки, добре збити. Подати з кубиками льоду.
Сік яблучний — 4 склянки, сік з 1 лимона, мед — 3 ст. ложки.

Коктейль смородиновий

У міксер влити холодне кисле молоко та смородиновий сік, додати цукрову пудру, добре перемішати. Подати з кубиками льоду.
Смородина — 3 склянки, кисле молоко (або кефір) — 2 склянки, цукрова пудра — 2 ч. ложки.

Коктейль з чорноплідної горобини з медом

Збити у міксері яєчні жовтки, додати мед, сік чорноплідної горобини, кип'ячене молоко. Все збити протягом 1—2 хвилин. Подати з кубиками льоду.
Яйця (жовток) — 3 шт., мед — 1 ст. ложка, сік чорноплідної горобини — 1 склянка, молоко — 2 склянки.

Коктейль з чорноплідної горобини «Осінній захід сонця»

Влити у міксер сік чорноплідної горобини, холодне пастеризоване молоко, покласти морозиво. Все добре збити. Подати відразу після приготування.
Сік чорноплідної горобини — 2 склянки, молоко — 1 склянка, морозиво — 2 ст. ложки.

Коктейль з чорноплідної горобини «Північний візерунок»

Влити у міксер холодний кефір, сік чорноплідної горобини, додати цукрову пудру. Все добре збити, покласти кубики льоду.
Сік чорноплідної горобини — 1 склянка, кефір (або кисле молоко) — 2 склянки, цукрова пудра — 2 ч. ложки.

Коктейль огірковий

У міксер влити натуральний мед, сік зі свіжих огірків, лимонний сік і добре збити. Подати з кубиками льоду.
Сік огірковий — 3 склянки, сік лимонний — 3 ст. ложки, мед — 3 ст. ложки.

Коктейль вишневий

Вишневий сироп, молоко та жовток покласти у міксер, збити, вилити у склянку і додати трохи лимонної цедри.
Сироп вишневий — 0,5 склянки, молоко — 1 склянка, яйця (жовток) — 2 шт., лимонна цедра.

Коктейль з яблучного пюре з вином

Пюре змішати з вином, цукром, лимонним соком і нагріти на слабкому вогні у відкритій посудині до кипіння. Охолодити і збити. Подати, посипавши корицею.
Пюре яблучне — 3 склянки, вино — 1 склянка, цукор — 3 ст. ложки, сік лимонний — 1 ст. ложка, кориця мелена.

Абрикосовий газований коктейль

У міксер покласти морозиво, влити абрикосовий сироп, газовану воду і збивати 1—2 хвилини. Можна подати із кубиками харчового льоду.
Сироп абрикосовий — 4 ст. ложки, морозиво вершкове — 1 склянка, вода газована (або мінеральна) — 2,5 склянки.

Крюшон полуничний (малиновий)

Ягоди скласти у крюшонницю, пересипати цукровою пудрою і поставити на 2—3 години у холодильник. Потім влити вино і витримати у холодильнику ще 1—2 години. Подаючи на стіл, влити шампанське, нарзан або газовану воду.
Полуниці стиглі (малина) — 3 склянки, цукрова пудра — 0,5 склянки, шампанське — 0,5 пляшки, вино біле — 0,5 пляшки.

Крюшон яблучний з шампанським

Яблука обчистити, дрібно порізати, залити водою, додати лимонний сік, дрібно нарізану цедру, цукор і витримати 12 годин під кришкою декілька разів за цей час перемішуючи. Потім рідину обережно злити і сильно охолодити. Подаючи на стіл, у яблучний настій влити шампанське і покласти кубики льоду.
Яблука — 3 шт., вода переварена — 2,5 склянки, лимон — 1 шт., цукор — 3 ст. ложки, шампанське — 1 склянка.

Квас із яблук

Квас слід готувати з ранніх солодких сортів яблук. Яблука нарізати тонкими скибочками, покласти у велику скляну або керамічну посудину, додати родзинки та цукор, залити теплою перевареною водою. Дріжджі розтерти з невеликою кількістю цукру, ввести у підготовлену суміш і поставити у тепле місце на 1—2 години. Потім процідити крізь марлю, розлити у пляшки, щільно їх закупорити і витримати при кімнатній температурі 3—4 дні.
Яблука — 6 шт., родзинки — 1 склянка, цукор — 5 ст. ложок, дріжджі — 0,3 пачки, вода переварена — 5 склянок.

Примітка. Якщо немає дріжджів, то можна 5—10 чайних ложок родзинок та чайну ложку цукру залити такою самою кількістю води і настоювати 2—3 дні.

Квас із свіжих ягід

Ягоди вимити, залити окропом і накрити кришкою. Через 12 годин процідити, додати цукор, ли-

монну кислоту та дріжджі. Потім розмішати, накрити посудину чистою шматиною і залишити у теплому місці. Через 12 годин розлити у пляшки, не доливаючи приблизно 5 см, і закупорити. Поставити у прохолодне місце і витримати 3 дні.

Суниці, малина — 0,75 склянки, вода — 5 склянок, цукор — 3 ст. ложки, дріжджі — 0,3 пачки.

Примітка. Зберігати цей квас слід не більше 5 днів, бо потім він стає кислим і несмачним.

Квас морквяний

Сушену моркву та нарізану цедру лимона залити гарячою водою, довести до кипіння і дати настоятися 2 години. Процідити, додати цукор, лимонний сік. Охолодити, покласти дріжджі і поставити на 4—5 годин для бродіння. Коли квас почне пінитися, поставити у холодне місце на 12 годин.

Сушена морква — 2 склянки, цукор — 1 склянка, лимон — 0,5 шт., дріжджі — 1,5 пачки, вода — 4 л.

Квас із ревеню

Ревінь промити, нарізати на шматочки, залити водою, довести до кипіння і варити на слабкому вогні 15—20 хвилин. Дати настоятися 2 години, процідити. Додати цукор, при температурі 20—30 °С покласти дріжджі, накрити посудину марлею і тримати 2—3 дні у теплому місці. Потім перелити у пляшки, закупорити їх і зберігати у холодному місці. В кожну пляшку перед закупорюванням можна покласти 5—6 родзинок.

Ревінь — 1 кг, цукор — 2 склянки, дріжджі — 1,5 пачки, гвоздика, кориця, родзинки, вода — 4 л.

Квас із сушених яблук

Сухі яблучні шкірки або яблука висипати на лист, підсушити і злегка обсмажити у духовці, висипати в емальовану каструлю, залити перевареною водою. Проварити 15—20 хвилин на слабкому вогні, дати настоятися 2 години, процідити. Додати у відвар цукор, при температурі 25—30 °С ввести дріжджі. Тримати у відкритій посудині до появи на поверхні піни. Потім розлити у пляшки, закупорити і зберігати в прохолодному місці. Подавати охолодженим.

Яблука сушені або яблучні шкірки — 8 склянок, цукор — 2 склянки, дріжджі — 1,5 пачки, вода — 4 л, лимонна кислота.

Квас лимонний

У воду всипати цукор, довести до кипіння й охолодити. Додати лимонний сік, цедру, зняту з одного або двох лимонів і подрібнену на дрібній тертці, дріжджі. Все добре перемішати. Розлити у пляшки, поклавши в кожну по 3 родзинки. Пляшки закупорити, обв'язати шпагатом, поставити на холод і витримати 3 дні.

Лимони — 4 шт., цукор — 2 склянки, дріжджі — 1,5 пачки, вода — 4 л.

Квас з малини

Малину розім'яти, сік процідити. Вижимки залити водою, всипати цукор, довести до кипіння й охолодити. Процідити, додати у відвар малиновий сік та розтерті з цукром дріжджі. Можна додати будь-який кислий сік або лимонну кислоту. Поставити у тепле місце і дати суміші постояти 1—2 години. Коли на поверхні з'явиться піна, перелити напій у пляшки, покласти родзинки, пляшки закупорити і тримати в холодному місці.
Малина — 7—10 склянок, цукор — 2 склянки, дріжджі, 1,5 пачки, вода — 4 л.

Квас із порічок

Всипати у воду цукор, довести до кипіння й охолодити. Червоні порічки розім'яти, сік віджати. Вижимки залити водою, всипати цукор, довести до кипіння, охолодити, процідити. Додати у відвар порічковий сік, розтерті з цукром дріжджі і поставити на декілька днів у тепле місце. Потім квас розлити у пляшки, закупорити їх і зберігати у прохолодному місці.
Червоні порічки — 5—7 склянок, цукор — 2 склянки, дріжджі — 1,5 пачки, вода — 4 л.

Квас із журавлини

I варіант
Перебрану і промиту журавлину розім'яти, залити водою, проварити близько 10 хвилин, процідити, всипати цукор і охолодити. Додати розведені дріжджі і добре перемішати. Розлити квас у пляшки, закупорити їх і поставити на 3 дні в темне прохолодне місце.

II варіант
Журавлину перебрати, промити і протерти крізь друшляк. Вижимки залити водою, прокип'ятити 10—15 хвилин, потім охолодити, процідити, всипати цукор і знову прокип'ятити. Додати у відвар журавлиновий сік. При температурі 25—30 °С ввести дріжджі, розмішати. Розлити квас у пляшки, закупорити їх і обв'язати шпагатом. Через 3 дні квас можна вживати.
Журавлина — 6 склянок, цукор — 2 склянки, дріжджі — 1,5 пачки, вода — 4 л.

Квас із пшеничних висівок

Пшеничні висівки та лимонну цедру засипати в окріп, довести до кипіння і настояти близько години. Процідити, додати в охолоджений настій цукор та дріжджі, поставити в тепле місце для бродіння на 2—3 години. Потім додати лимонний сік і охолодити.
Висівки пшеничні — 4 склянки, цукор — 1 склянка, лимон — 1 шт., дріжджі — 1,5 пачки, вода — 4 л.

Алфавітний покажчик страв з картоплі



Зміст

Справочное издание

КРАВЕЦ Вячеслав Савельевич

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Киев «Час»

На украинском языке

Довідкове видання

КРАВЕЦЬ Вячеслав Савелійович

СТРАВИ З КАРТОПЛІ

Художник *С. В. Василенко*
Художній редактор *Г. Т. Задніпряний*
Технічний редактор *Л. І. Аленіна*
Коректор *Н. І. Прокопенко*

ИБ № 790

Здано на виробництво 23.04.90. Підписано до друку 25.04.91. Формат $84 \times 108^{1}/_{32}$. Папір друкарський № 1. Гарнітура літературна. Друк: текст — високий, обкл.— офсет. Умовн. друк. арк. 15,96+1,68. Умовн. фарб.-відб. 24,62. Обл.-вид. арк. 17,82+1,83 вкл. Тираж 160 000 пр. (1 й завод 1 — 80 000 пр.). Зам. 0—3331. Вид. № 9185. Ціна 12 крб.

Видавництво «Час». 253094 Київ, просп. Гагаріна, 27

Головне підприємство республіканського виробничого об'єднання «Поліграфкнига». 252057 Київ, вул. Довженка, 3.